

Le Figaro 2.0

Meringue.

Suiker	1000 g
OVASIL MERINGUE MIX SA	70 g
Water 50 °C	500 g

Meng de suiker en de OVASIL MERINGUE MIX SA droog en giet vervolgens het warme water hierop. Klop op in hoogste versnelling tot een voldoende stevig beslag. Spuit met een gekartelde douille meringues in éclairvorm en bak af gedurende 2u30 in een zachte oven (100 °C).

Slagroom.

Slagroom 35%	1000 g
Suiker	80 g

Room en suiker samen opkloppen.

Chocoladecake.

DOUBLE CHOC	1000 g
Water	200 g
Eieren	200 g

De ingrediënten mengen en gedurende 5 min laten draaien met de vliinder in eerste versnelling. Uitstrijken op een bakplaat 60/40 en gedurende 15 min afbakken op 180 °C. Fijne staafjes cake snijden, de grootte van de meringues.

Decor.

Getempereerde chocolade rechthoeken en fijne lange stroken snijden.

Afwerking.

De meringues vullen met de slagroom (gebruik een gekartelde douille), tegen elkaar kleven en afwerken met het chocoladecor en het reepje chocoladecake. Summier wat bladgoud aanbrengen.

Extra ideeën nodig? Contacteer ons!

T +32 3 354 20 68
E info@zeelandia.be
W zeelandia.be

