

Koninklijke coupe

Koningsdag draait om samen vieren, genieten en kleur op tafel brengen. Deze coupe past daar perfect bij. In één glas komen frisse sinaasappelbavarois, tropische ananas- en mangochutney en luchtig opgeklopte room samen in feestelijke lagen. De combinatie van zacht, fris en romig zorgt voor een dessert dat licht en verrassend is, maar toch volop smaak biedt.

De finishing touch maakt het geheel compleet. Knapperige stukjes kletskop en zachte blokjes fudge zorgen voor een speels contrast. Zo ontstaat een toetje dat niet alleen heerlijk smaakt, maar ook direct in het oog springt.

PRODUCTEN

- | | | | |
|-----------------------|---------|-------------------------------|---------|
| • Sinaasappelbavarois | 5000936 | • Flora room professional 31% | 560139 |
| • Ananas-mangochutney | 2874192 | • Kletskoppen | 7152117 |
| • Sinaasappelpartjes | 2281407 | • Fudge | 7132177 |
| • Sinaasappelsap | 2001019 | | |



1

Sinaasappelbavarois roeren
Roer de sinaasappelbavarois los tot een gladde, zachte crème, zodat de bavarois mooi op te spuiten is. Doe de bavarois in een spuitzak en spuit op.



3

Room opkloppen
Klop de room samen met vanillesuiker stijf maar luchtig. Voeg naar smaak een vleugje koffie-extract of amandelextract toe. Doe de room in een spuitzak en spuit op.



2

Fruitige chutneylaag
Snijd de sinaasappelpartjes in kleine stukjes. Meng deze met de ananas-mango chutney tot een frisse, fruitige massa. Verdun het mengsel licht met een beetje sinaasappelsap.



4

Coupe garneren
Garneer het dessert met stukjes kletskop en blokjes fudge voor een knapperige en zoete finishing touch.

