

Recept

Ingrediënten

Berliner bollen
artikelnummer 54500

Bavaroise vulling aardbei

200gr Water
200gr Bavariose poeder
artikelnummer 28121
1000gr Slagroom ongezoet
artikelnummer 62134

Bavaroise vulling hazelnoot

200gr Water
200gr Bavariose poeder
artikelnummer 28119
1000gr Slagroom ongezoet
artikelnummer 62134

Bavaroise vulling gezouten karamel

200gr Water
200gr Bavariose poeder
artikelnummer 28080
1000gr Slagroom ongezoet
artikelnummer 62134

Bavaroise vulling chocolade

200gr Water
200gr Bavariose poeder
artikelnummer 28146
1000gr Slagroom ongezoet
artikelnummer 62134

Werkwijze

1. Meng het water en bavaroisepoeder
2. Maak familie met ca. 300 gram lobbij geslagen slagroom
3. Meng dit door het resterende deel slagroom
4. Snijd de onge vulde berlinerbollen schuin in
5. Spuit de bavaroise vulling in de berlinerbollen en strijk af met een glaceer mes
6. Decoreer aan de buitenzijde naar eigen inzicht en werk af met één van de crema's van Callebaut

Berliner bollen 2.0

De traditionele berliner bol in een nieuw jasje. Makkelijk te maken, wees creatief met de decoraties en maak er een “instawaardige” lekkernij van. Hier komen de echte foodies zeker op af. Maak ze vers, dan zijn ze het allerlekkerst! Maar je kunt ze ook makkelijk invriezen.



Recept