BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Banket

EINDPRODUCT

Cake

CAKE TO GO – APFELSTRÜDELCAKE

OVERZICHT

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Cakemix Kompleet	1.000
Boter	0.500
ei	0.500
Bakels Roompoeder classic	0.100
	Totaal gewicht: 2.100

METHODE

Recept – Appel vulling:
BAKELS Frisfruit appel 150 g
Walnoten 30 g
Rozijnen (weken) 30 g
BAKELS Cheesecake 150 g

Recept – Cheesecakemix:
BAKELS Cheesecakemix 250 g
Monchou 220 g
Water 300 g
Ei 150 g
Slagroom 210 g
Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in. Beslag Basis Cake: Meng alle ingre- diënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand. Cheesecakemix: Laat de roomkaas op bakkerijtemperatuur komen, los vervolgens goed op in het vocht. Cheesecakemix toevoegen, mengen met de vlinder 3 minuten langzaam, 1 minuut 2e versnelling. Appel vulling: Meng alle ingrediënten samen. Vullen: Vul 700 gram basis cake in het blik. Spuit 320g appelvulling in het midden. Dek het af met 700 gram cheesecake beslag. Bakken: 160°C /140°C – 60 minuten. Cake lossen en afkoelen. Afwerking: Met decoratie sneeuw afwerken. Appel stukjes en/of walnoten.