



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Cake

CAKE TO GO – BANOFFEE CAKE

OVERZICHT



INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Cakemix Kompleet

Boter

ei

Bakels Roompoeder classic

KG

1.000

0.500

0.500

0.060

Totaal gewicht: 2.060

METHODE

Recept - Chocolate Cake:

BAKELS Cakemix To Go 750 g

Boter 340 g

Ei 375 g

Water 75 g

Cacao poeder 60 g

Recept - Banaan vulling:

Banaan 350 g

BAKELS Millionairs Caramel 90 g

BAKELS instant Starch 20 g

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.

Beslag Cake Basis: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de laagste stand.

Beslag Chocolate Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de laagste stand.

Banaan vulling: Prak de banaan in de planeet menger. Warm de BAKELS millionaires Caramel op en meng het met de banaan en de BAKELS instant starch.

Vullen: Doseer 850 g Cake Basis in het blik en strijk het glad. Spuit 230 g banaanvulling in het midden (3 lijnen).

Doseer vervolgens 600 g Chocolate Cake beslag. Bakken: 160°C /140°C – 55 tot 60 minuten. Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Overgieten met Millionairs Caramel. Decoratie met caramel blokjes.