



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Cake

CAKE TO GO – CAPPUCCINO CRÉME CAKE

OVERZICHT



INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Cakemix Kompleet

Boter	KG
ei	1.000
Water	0.450
Cacaopoeder	0.500
<u>Bakels Chockex PUUR</u>	0.100
Bakels Koffie Crumbs	0.060
Nescafe Gold, decaf	0.190
	0.120
	0.023

Totaal gewicht: 2.443

METHODE

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 Cappuccino Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.

Beslag Cheesecake: Roomkaas op bakkerijtemperatuur, los vervolgens goed op in het vocht. Cheesecakemix toevoegen, mengen met de vlinder 3 min langzaam, 1 min snel.

Vullen: Vul 840 gram Cappuccinocake in het blik. Spuit hier 320 g Cheesecake op.

Bakken: 160°C /140°C – 55 tot 60 minuten.

Cake lossen en afkoelen.