



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Cake

CAKE TO GO – CHEESECAKE 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 – Cheesecakemix:

BAKELS Cheesecakemix 250 g

Monchou 220 g

Water 300 g

Ei 150 g

Slagroom 210 g

BAKELS Frutojam Abrikozen 180 g

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in. Beslag Basis Cake: Meng alle ingrediënten 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. Vullen: 700 gram basis cake in het blik doseren. Spuit hier 180 g BAKELS Frutojam Abrikozen op en glad strijken. Dan 660 g Cheesecakemix doseren en gladstrijken. Strooi 20 g amandel schaafsel over het beslag. Bakken: 160°C /140°C – 60 minuten. Cake lossen en afkoelen. Afwerking: Met decoratiesneeuw afwerken.