



## CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



## CATEGORIE

Banket



## EINDPRODUCT

Cake

## CAKE TO GO – CHOCO COCO CAKE

### OVERZICHT



### INGREDIËNTEN

## Groep 1

Ingrediënt

Cakemix Kompleet

Boter

ei

Water

Cacaopoeder

Bakels Chockex PUUR

KG

1.000

0.450

0.500

0.100

0.060

0.190

**Totaal gewicht: 2.300**

## METHODE

Recept – Kokosmakronenmix:

BAKELS Kokosmakronenmix 1000 g

Kokend water 250 g

Afwerking:

BAKELS Chockex Puur

BAKELS Kokosmakronenmix

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

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

Kokosmakronenbeslag: Breng het water aan de kook. Meng alle grondstoffen 10 minuten met een vlinder in de 1ste versnelling van de planeetmenger tot een taai wit beslag.

Vullen: Doseer 800 gram chocoladecakebeslag in het blik.

Spuut hier op 380 gram kokosmakronenbeslag (in banen).

Dek het met 520 gram chocoladecake beslag af.

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

Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Smelt de BAKELS Chockex puur en giet een brede streep over de gebakken cake. Bestrooi met BAKELS Kokosmakronenmix.