



## CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



## CATEGORIE

Banket



## EINDPRODUCT

Cake

# CAKE TO GO – MARMERCAKE

## OVERZICHT



## INGREDIËNTEN

## Groep 1

Ingrediënt

### Cakemix Kompleet

|                        | KG           |
|------------------------|--------------|
| Boter                  | 1.000        |
| ei                     | 0.500        |
| Water                  | 0.500        |
| Cacaopoeder            | 0.100        |
|                        | 0.080        |
| <b>Totaal gewicht:</b> | <b>2.180</b> |

## METHODE

Recept – Chocolate Cake:

BAKELS Cakemix To Go 1000 g

Boter 450 g

Ei 500 g

Water 100 g

Cacao poeder 50 g

BAKELS Chockex Puur 150 g

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

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

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

Vullen: Spuit afwisselend de chocolade beslag (600 gram) en het basisbeslag (600 gram) in het blik.

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

Cake lossen en afkoelen.