



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Cake

CAKE TO GO – PEACH AMARETTO CAKE

OVERZICHT

Met dit Cake to Go recept maakt u malse cake met een vulling van bitterkoekjes, cheesecake en een heerlijke amaretto peach vulling.



INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Cakemix Kompleet

Boter

ei

Bakels Roompoeder classic

Puddingbitterkoekjes LL5

KG

1.000

0.500

0.500

0.060

0.160

Totaal gewicht: 2.220

METHODE

Recept – Cheesecakemix:

BAKELS Cheesecakemix 250 g

Monchou 220 g

Water 300 g

Ei 150 g

Slagroom 210 g

Recept – Amaretto Kruimel:

BAKELS Kanomix 290 g

Ei 35 g

Boter 85 g

Puddingbitterkoekjes LL5 90 g

BAKELS Peach Amaretto 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.

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

Amaretto Kruimel: Meng alle ingrediënten kort voor grove kruimels.

Vullen: Vul 800 gram basis cake in het blik. Spuit hier 540 g Cheesecake op.

Glad strijken. Spuit hier 180 g BAKELS Peach Amaretto op. Strooi hier 100 g

Amaretto Kruimel overheen.

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

Cake lossen en afkoelen.