



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Cake

CAKE TO GO – PIÑA COLADA CAKE

OVERZICHT



INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Cakemix Kompleet

Boter

ei

Bakels Roompoeder classic

Rumpasta

Ananas uit blik

KG

1.000

0.500

0.500

0.100

-

0.050

0.260

Totaal gewicht: 2.410

METHODE

Recept – Kokosmakronenmix:

BAKELS Kokosmakronenmix 1000 g

Kokend water 250 g

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in. Beslag Ananas Cake: Meng alle ingrediënten, behalve de ananas, met de vlinder gedurende 5 minuten op de laagste stand. Snij de ananas in stukjes en meng het met het beslag.

Kokosmakronenmix: 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: Spuit 320 gram kokosmakronenmix in het blik (spuit 10). Vul 900 gram ananas beslag in het blik en strijk het glad. Spuit 170 gram kokosmakronenbeslag op (3 lijnen, spuit 10).

Bakken: 160°C /140°C – 55 tot 60 minuten. Cake lossen en afkoelen. Afwerking: Met decoratie sneeuw , grove kokosrasp en witte chocodrups.