



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Cake

CAKE TO GO – PINDA CARAMEL 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 – Pinda Vulling:

BAKELS Millionairs Caramel 90 g

Pindakaas 200 g

Hazelnoten (gebruneerd) 40 g

Afwerking:

BAKELS Chockex puur

Hazelnoten (gebruneerd)

Caramel blokjes

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.

Pinda Vulling: Verwarm de BAKELS Millionaires Caramel. Meng het met de pindakaas en gebroken hazelnoot stukjes.

Vullen: Meng 1.2 kg Basis Cake beslag met 320 gram Pinda vulling. (niet te ver doormengen voor een swirl-effect). 1500 g beslag in het cakeblik.

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 hazelnoten en caramel blokjes.