BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Banket

EINDPRODUCT

Cake

CAKE TO GO – SCHUIMCAKE

OVERZICHT

Cake TO GO

INGREDIËNTEN

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

Groep 1

Ingrediënt	KG
Cakemix Kompleet	1.000
Boter	0.500
ei	0.500
Bakels Roompoeder classic	0.060
Totaal gewicht:	2.060

METHODE

Recept – Schuim:
BAKELS Schuimpoeder scharrel 30 g
Lauw water 275 g

Suiker 500 g
BAKELS Frisfruit frambozen 90 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 Schuim: Meng de Schuimpoeder Scharrel en het water. Laat dit mengsel 20 minuten staan. Voeg 2/3 van de suiker toe en klop dit met de garde op: 10 minuten in de 3de versnelling van de planeetmenger. Voeg de rest van de suiker toe en meng het kort. Vullen: Doseer 1200 gram basis cake beslag in het blik. Spuit 90 gram BAKELS Frisfruit frambozen in het beslag. Spuit kleine rozetten met het schuim op het beslag (3 lijnen met kartel 11). Bakken: 160°C /140°C – 55 tot 60 minuten. Cake lossen en afkoelen. Afwerking: Met decoratie sneeuw afwerken.