



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Cake

CAKE TO GO – SCHWARZWALDER CAKE

OVERZICHT



INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Cakemix Kompleet

Boter

Ei

Cacaopoeder

Bakels Roompoeder classic

KG

1.000

0.450

0.500

0.080

0.060

Totaal gewicht: 2.090

METHODE

Recept – Cheesecakemix:

BAKELS Cheesecakemix 250 g

Monchou 220 g

Water 300 g

Ei 150 g

Slagroom 210 g

Recept – Kersen vulling:

BAKELS Frisfruit kersen 200 g

BAKELS Cheesecake 200 g

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in. Beslag Choco Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand. Cheesecakemix: Laat de roomkaas op bakkerijtemperatuur komen, los vervolgens goed op in het vocht. Cheesecakemix toevoegen, mengen met de vlinder 3 minuten langzaam, 1 minuut 2e versnelling. Kersen vulling: Meng alle ingrediënten samen. Vullen: Vul 1100 gram choco cake in het blik. Spuit 330 g kersenvulling in 3 lijnen erop. Bakken: 160°C /140°C – 50 minuten. Cake lossen en afkoelen. Afwerking: Met chockex krullen beleggen en met decoratiesneeuw afwerken.