



CARAMEL BROWNTREES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
American Browniemix	0.750
Margarine of boter	0.075
ei	0.190
Water	0.155
Rumpasta	0.028
Totaal gewicht:	1.198

METHODE

Mengen: alles tezamen 3 minuten met de vlinder, stand 2 van de klutsmachine. Pan Ø 26 cm: licht invetten. 1000 gram beslag in het bakblik. Bakken: 170 °C / 150 °C (boven / onder) Baktijd: 50 minuten. Afwerking: Na afkoeling, taart doorsnijden en 175 gram Bakels Millionairs Caramel op onderste plak strijken, daarna bovenste plak er op. Taart overgieten met Bakels Chocolate Truffel. Als de truffel gedroogd is, punten snijden en afwerken.

Werkwijze Crème:

Alle ingrediënten 3 min. opkloppen met garde in hoogste versnelling

Recept creme:

Recept Crème:

Bakels Cremess Superior 150 gram

Melk 100 gram

Water 100 gram



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Kerst, Winter



EINDPRODUCT

Brownies, Stukswerk

Groene kleurstof