



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Stukwerk

CARAMEL SLICES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
BAKELS Biscuit Crumps	0.500
Boter	0.120
Maple siroop	0.150
Totaal gewicht:	0.770

METHODE

Recept 2 - vulling:

BAKELS Millionares Caramel SG 475 gram (Artno 471818)

Recept 3 - afwerking:

BAKELS Chockex Puur 200 gram

Werkwijze:

Cake blik: vet het cake to go cakeblik in en leg er bakpapier in.

Recept 1: Smelt de boter. Verwarm de stroop. Meng alle ingrediënten samen.

Verdeel 600 gram op de bodem van de cake blik en druk het vast. Laat het afkoelen.

Recept 2: Verwarm de millionares caramel tot 65 °C. Giet 475 gram over de bodem en laat het afkoelen.

Recept 3: Smelt de Chockex puur en giet 200 gram over de caramel. Laat het afkoelen.

Afwerking: Snij het in stukken van 4x4 cm