BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen

CATEGORIE

Banket

EINDPRODUCT

Cheesecake

CHEESECAKE MET NOTEN EN CARAMEL

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Cheesecakemix	0.250
Monchou	0.220
Water	0.300
ei	0.150
Slagroom	0.210
	Totaal gewicht: 1.130

Groep Afwerken

Ingrediënt	KG
Gebroken gebruneerde hazelnoten	0.250
Amandelstiften	0.250
Verwarmde Bakels Millionairs Caramel	0.500
	Totaal gewicht: 1.000

METHODE

Recept bodem:
1000 g Bakels Kanomix
100 g Zeeuwse bloem
312 g Boter

125 g Ei
30 g Bakels Cerasundi Speculaaskruiden

Werkwijze:
Verwerken als zetdeeg, uitrollen op 4 mm.
Uitsteken met bakring, Ø 16 cm .
Daarna 500 g Cheesecakebeslag bovenop de plak in de ring doseren. Beslag glad strijken.

Werkwijze Cheesecake:
Laat de roomkaas op bakkerijtemperatuur komen, los vervolgens goed op in het vocht.
Cheesecakemix toevoegen, mengen met de vlinder 3 min langzaam, 1 min 2e versnelling.

Deegplak en beslag bakken.
180º C, ca. 50 min.

Afwerken:
250 g Gebroken hazelnoten
250 g Amandelstiften
500 g Verwarmde Bakels Millionairs Caramel
Kort mengen met de vlinder, 130 g per ring, Ø 16 cm, doseren en glad strijken.
Bakken in ringen180º C, 7 min.
Na afkoelen deze plakken op het Cheesecaketaartje leggen.