



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Cake

FRAMBOZENCAKE MET WITTE CHOCOLADE

OVERZICHT

Met dit recept maakt u overheerlijke malse frambozencake met echte stukjes witte chocolade. Op de zak zitten gratis stickers om de verkoop te bevorderen. Met deze mix bakt u gegarandeerd heerlijk malse frambozencake, een echte cakespecialiteit.

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Frambozenkakemix met witte chocolade	0.500
Boter	0.250
ei	0.250
Totaal gewicht:	1.000

METHODE

Boter zalvig draaien (niet luchtig).
Overige grondstoffen toevoegen
en met de vlinder in de 2e
versnelling gedurende 5 min.
opkloppen.
Vul een cakeblik (23 cm) met

1000 gram beslag.

Baktemperatuur: ca. 160 C

Baktijd: ca. 60-70 minuten.

Kleine cake: 450 gram beslag.

Baktemperatuur: ca. 160 C

Baktijd: ca. 45-50 minuten.