



FRISSE FRUITCAKE

OVERZICHT

Voor een heerlijke, malse cake met brokjes witte chocolade en de smaak van frisse fruitsoorten zoals appel, mango en passievrucht.

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
BS Fruit Witte Choco Cake Kompleet	5.000
Boter	2.500
Ei (heel)	2.500
Totaal gewicht: 10.000	

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



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Zomer



EINDPRODUCT

Cake

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.