BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

# HAAGSE HOPJES CAKE

## INGREDIËNTEN

**Groep 1**

| Ingrediënt | KG |
|---|---|
| **Bakels Koffie met koekjes Cakemix** | 0.450 |
| Bloem (patent) | 0.450 |
| Bruine basterdsuiker | 0.100 |
| **Bakels Millionairs Caramel** | 1.250 |
| Boter (smeuïg) | 0.625 |
| Heelei | 0.625 |
| **Totaal gewicht**: | 3.500 |

## METHODE

De Bakels Milloinairs Caramel mengen met de gesmolten boter en het ei tot het een homogene massa is.
De Koffie met koekjes Cakemix, bloem en bruine basterdsuiker toevoegen en een beslag mengen met de vlinder, 5 min op lage snelheid.
Een bakplaat (60 x 20 cm) vullen met 2250 gram beslag.
Bakken: 180°C
Baktijd: ca. 30-35 minuten.
Afwerken met afgeslapte Milloinairs Caramel.
1000 g Bakels Millionairs Caramel verwarmen (ca. 40°C) en hierdoor 100 g gesmolten roomboter mengen.

## CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

## CATEGORIE

Banket

## GEBEURTENIS

Herfst

## EINDPRODUCT

Cake, Stukswerk

Na afkoelen van de cake glaceren met de afgeslapte caramel.