



HALLOWEEN SPIDER PIE

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Red Velvet Cakemix	0.500
Water	0.200
Vers ei	0.160
Plantaardige olie	0.100
Bakels Cremess Superior	0.150
Halfvolle melk	0.100
Water	0.100
Totaal gewicht: 1.310	

METHODE

Werkwijze Taart:

Meng alle ingrediënten 5 minuten met een garde in de 3de versnelling van de planeetmenger.

Vul een taartpan Ø 17 cm met Ca. 400 gram beslag.

Bakken: 160/140°C. Baktijd: Ca. 45 min.



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Halloween



EINDPRODUCT

Taart

Werkwijze Creme:

Mix alle ingrediënten 3 minuten met een garde in de hoogste versnelling van de planeetmenger.

Afwerking:

Kapsel in drie lagensnijden

Smeer de onderste en middelste plak in met een laagje Bakels Frambozen Bessenjam

Spuut op deze lagen 30 gram Cremess Superior.

Leg alle lagen op elkaar. Vervolgens de taart met oranje fondant overgieten.

Decoratie:

Spinneweb opspuiten met Bakels Chockex Puur.

Onderste helft van de taart aanzetten met hagelslag.

Spin opleggen (gemaakt met Chockex Puur)

Spookjes opleggen.