BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



HALLOWEEN SPOOKY PIE

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Chocolade Kapselmix	0.475
Rumpasta	0.023
Cacaopoeder	0.025
ei	0.300
Water (lauw)	0.115

Totaal gewicht: 0.938

Groep Recept Schuim:

Ingrediënt	KG
Bakels schuimpoeder	0.030
Water (lauw)	0.275
Suiker	0.500

Totaal gewicht: 0.805

Groep Recept Choco Cremess Superior

Ingrediënt	KG
Bakels Cremess Superior	0.100
Dark Truffle RSPO SG (gesmolten, niet te warm)	0.100

Totaal gewicht: 0.200

CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen

CATEGORIE

Banket

GEBEURTENIS

Halloween

EINDPRODUCT

Taart

METHODE

Werkwijze Taart:
Meng alle ingrediënten met een garde 9 minuten in de 3de versnelling van de planeet-menger. Vul een taartpan (ø 17 cm) met 350 gram beslag.
Bakken: 200ºC Baktijd: 26 minuten

Werkwijze Schuim: Scharrelschuimpoeder en het water samen mengen en 20 minuten laten staan.
Vervolgens ½ suikerhoeveelheid toevoegen en opkloppen met de gard in de 3e versnel-ling gedurende 10 minuten. Daarna de rest van het suiker toevoegen.
Spookjes opspuiten (spuit rond 24mm).
Bakken: 110°C Baktijd: ca.60 minuten.

Afwerking:
Ogen spuiten met Bakels Chockex Wit en Puur.
Kapsel door midden snijden
Bovenkant taart afstrijken met Chockex Puur.
Bodem: bolletjes opspuiten van Choco Cremess Superior, in het midden dopjes Bakels Frisfruit Kersen.