



HERFST HEERTJES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG	%
<u>Bakels Spelt banketmix</u>	1.000	-
Boter	0.260	-
Heelei	0.050	-
Water	-	0.03
Totaal gewicht: 1.310		

METHODE

Bakels Spelt Banket Mix, boter, ei en het water mengen tot een homogeen deeg.

Deeg in de koeling plaatsen en daarna uitrollen op 5 mm.

Deeg uitsteken met heertjesring en op de bakplaat leggen.

Klein dopje Millionairs Caramel opspuiten.

Daarna het cakebeslag (25 gram) opspuiten.

Vulling:

Bakels Millionairs Caramel

Recept Haagse Hopjes Cake:

Bakels Koffie met koekjes Cakemix 0.450



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Herfst



EINDPRODUCT

Cake, Spelt, Stukswerk

Bloem (patent) 0.450
Bruine basterdsuiker 0.100
Bakels Millionairs Caramel 1.250
Boter (smeuig) 0.625
Heelei 0.625

Werkwijze Cakebeslag:

De Bakels Millionairs 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.

Baktemperatuur: ca. 180°C.

Baktijd: ca. 30-35 minuten.

Afwerking:

Koeken afstrijken met Bakels Millionairs

Caramel en bestrooien met hagelslag.