



NEW YORK COFFEE CAKE

OVERZICHT

Proef de sponzige, luchtige cake doordrenkt met de rijke aroma's van New York's bruisende koffiecultuur. De **New York Coffee Cake**. Wat maakt deze Coffee Cake zo buitengewoon? Het antwoord ligt in de samenstelling van de speculaaskruiden melange. **Bakels Cerasundi**. Een betoverende mix van warme kaneel, kruidnagel, gember, nootmuskaat en een vleugje kardemom, brengen een feest van smaken naar voren die je smaakpapillen betoveren. Elke sierlijke plak onthult lagen van zalige speculaassmaak, subtiel omhuld door een knapperige korst en een vleugje kruimelige speculaas topping. Deze New York Coffee Cake is een traktatie voor je smaakpapillen. Of het nu bij je ochtendkoffie is of als een zoete traktatie op elk moment van de dag.

CAKEMIX KOMPLEET BESLAG

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Cakemix Kompleet	4.000
Roomboter	2.000
Ei (heel)	2.000
Water	0.250
Totaal gewicht: 8.250	



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Winter



EINDPRODUCT

Cake

METHODE

Werkwijze New York Coffee Cake

Meng alle ingrediënten voor de **cakemix compleet** 5 minuten met een vlinder in de 2^{de} versnelling de planeetmenger. Verdeel de helft van het beslag over een plaatcake pan van 60x20 cm.

Meng alle ingrediënten voor de vulling en verdeel over het cakebeslag. Verdeel vervolgens het overige cake beslag over de vulling. Het beslag met een spuitzak verdelen kan hierbij helpen.

Meng nu ook alle ingrediënten voor de speculaas kruimel en verdeel over de tweede laag beslag. Bak de plaatcake op 180°C voor 40-45 minuten.

Afwerken

MILLIONAIRES CARAMEL SG 471818

CHOCOLADETRUFFEL WIT RSPO SG 536611

RAFTISNOW 850216 (decoratie poeder)

RECEPT VULLING

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bruine basterdsuiker	1.000
Cerasundi Speculaaskruiden	0.050
Cacaopoeder	0.025
Totaal gewicht: 1.075	

RECEPT SPECULAASKRUIMEL

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Kanomix	1.200
Roomboter	0.300
Ei (heel)	0.150
Cerasundi Speculaaskruiden	0.050
Totaal gewicht: 1.700	