



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Cake

ORANJE CAKE

OVERZICHT

Nederland kent een traditie daar waar het om oranje gaat. Koningsdag en internationale sportevenementen vragen om een oranje touch voor bakkerij producten.

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Cakemix Kompleet	5.000
Orangepaste	0.300
Bakels Instant Starch	0.050
Boter	5.000
Heelei	5.000
Chocolade drups	1.000
Totaal gewicht: 16.350	

METHODE

Maak de boter zacht in de magnetron.

Meng de Instant starch met de cakemix

Meng de cakemix de boter en de ei met een vlinder 2 minuten in stand 1 en

5 minuten in stand 2 van de planeetmenger.

Meng de bakvaste chocolade en de orangepaste door het cakebeslag

Voeg eventueel een beetje rode en gele kleurstof toe

Vul de cakeblikken met 500 gram beslag.

Bakken: ca 160°C

Baktijd: 60 minuten.

Afwerken:

536611 CHOCOLADETRUFFEL WIT

Smelt de chocoladetruffel wit

Optimale temperatuur is tussen 30°C en 35°C

De max. temperatuur 40°C niet overschrijden

Kleur de chocoladetruffel wit met kleurstof rood en geel op vet basis

Overgiet de cake met de oranje chocoladetruffel

Verder afwerken naar keuze