



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Stukswerk

PINDA CARAMEL KOEKEN

INGREDIËNTEN

Groep cakebeslag

Ingrediënt

[Bakels Cakemix To Go](#)

KG

1.000

Totaal gewicht: 1.000

Groep 1

Ingrediënt

Boter

Heelei

[Bakels Roompoeder classic](#)

KG

-

0.500

0.060

Totaal gewicht: 0.560

METHODE

Bodem van speltbanketmix maken.

Pindavulling:

Bakels millionairs caramel 90 gram

Pindakaas 200 gram

Hazelnoten (gebruneerd) 40 gram

Ring: Ø 8,5 cm , hoogte 2,5 cm

Speltdraag: Rol het uit op 3 mm, steek plakje uit.

Cake : meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.

Pindavulling: verwarm de caramel en meng dit met de pindakaas en hazelnoten.

Meng dit kort met het cakebeslag.

Beslag: 75 gram beslag per ring.

Bakken: 180 °C – 21 min.

Afwerking: decoreer de koek na afkoelen met Bakels chockex puur en afwerken naar keus.