



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



EINDPRODUCT

Cake

RED VELVET FEEST TULBAND

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Red Velvet Cakemix	1.000
Ei (heel)	0.280
Water	0.200
Olie	0.420
Totaal gewicht:	1.900

Groep Luxe Natte Cakemix

Ingrediënt	KG
Bakels Luxe Natte Cakemix	1.000
Boter	0.600
Ei (heel)	0.500
Totaal gewicht:	2.100

METHODE

Werkwijze Rede Velvet:

Alle grondstoffen samen mengen met de garde, 5-6 minuten opkloppen in de hoogste versnelling.

Werkwijze Luxe Natte Cake:

Boter zalvig draaien en alle ingrediënten met vlinder, 5 minuten opkloppen in middelste versnelling.

Beide beslagen in spuitzak om en om doseren in Tulbandvorm Ø 20 cm , Totaal beslag gewicht in vorm : 500 g.

Bakken : 160 ° C , ca. 45 minuten.