



VEGAN APPELTAART

OVERZICHT

Recept voor Vegan appeltaart

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Kanomix

Margarine

Water

KG

0.750

0.225

0.090

Totaal gewicht: 1.065

METHODE

Recept Vegan cakebeslag :

BAKELS Vegan Cakemix 1.000 kg

Plantaardige Olie 0.400 kg

Water 0.400 kg

Appel vulling:

Appel stukjes 0.750 kg

Walnoten 0.045 kg



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Vegan



EINDPRODUCT

Gebak, Stukswerk, Taart

Rozijnen (weken) 0.045 kg

Kaneel 0.006 kg

Instant starch 0.030 kg

Werkwijze Vegan Appeltaart:

Kano deeg vegan: Meng alle ingrediënten en maak een zetdeeg.

Vegan beslag: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 3 minuten op de middelste stand.

Appel vulling: Meng alle ingrediënten samen.

Kano – Cake beslag: Meng 200 gram BAKELS Vegan cake mix beslag met 350 gram BAKELS Kano deeg. Vullen: Rol het vegan kanodeeg op 4 mm uit. Leg het in de pan. Vul met 170 gram vegan beslag op de bodem en 460 gram appel vulling op het cake beslag. Spuit 200 gram kano – cake beslag op de taart. Bakken: 180°C ca. 60 minuten.