



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen, Verpakken



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Vegan



EINDPRODUCT

Stukswerk, Taart

VEGAN PLAATCAKE

OVERZICHT

recepten voor vegan plaatcake

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Vegan Cakemix	1.000
Olie	0.400
Water	0.400
Totaal gewicht: 1.800	

METHODE

Recept Vegan Strooisel:

BAKELS Kanomix 0.250 kg

Margarine 0.075 kg

Water 0.030 kg

Amandel schaafsel 0.030 kg

Vulling: Les Fruit Frambozen, Les Fruit Passie Fruit, Les Fruit Appel

Receptuur voor een plaatcake (24 x 38 cm).

Beslag Vegan Cake:

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

Vegan Strooisel: Meng alle ingrediënten, met de vlinder kort in de laagste stand.

Vullen: Blik invetten. Doseer 1300 gram Vegan beslag.

Daarna: A. Doseer 420 gram BAKELS Les fruit Passie fruit op het beslag en 330 gram Les fruit Appel. B. Vul met 420 gram BAKELS Les fruit Frambozen. C. Vul met 750 gram BAKELS Les fruit Appel. Strooi 120 gram gehakte walnoten 310 gram vegan strooisel erop.

Bakken: 180°C ca. 55 minuten. Afwerking: evt. met decoratiesneeuw