



ZOMERS BAVAROISE GEBAK

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Fond Royale

Water (20° - 25°C)

Slagroom (ongezoet)

Peach Amaretto Vulling

KG

0.130

0.160

0.660

0.640

Totaal gewicht: 1.590

METHODE

Recept – Basis Cake:

BAKELS Cakemix Kompleet	1000 gram
Boter	500 gram
Ei	500 gram
BAKELS Roompoeder Classic	60 gram
Puddingbitterkoekjes LL5	160 gram

Afwerking:

BAKELS Superglans Afdekgelei
Vers fruit
Puddingbitterkoekjes LL5



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Zomer



EINDPRODUCT

Gebak, Taart

Cakeblik: vet het Cake to go-blik in en leg er bakpapier in.

Beslag Basis Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.
Vul 900 gram beslag in blik.

Bakken: 160°C / 140°C – ca. 35 minuten. Cake uit het blik halen, afkoelen en door midden snijden (2,5cm hoog).

Fond Royale:

Klop de slagroom met een garde op tot yoghurt dikte. Meng de Fond Royale met het water tot een gladde massa. Spatel de slagroom door dit mengsel.

Vullen: Leg de helft van het Biscuit in het cakeblik. Meng 320 gram BAKELS Peach Amaretto met 475 gram Fond Royale. Verdeel 770 gram op het kapsel en strijk glad (het blik is niet helemaal vol). In koelkast laten na stijven en vriezen.

Afwerking: Kleur de BAKELS Superglans neutral oranje. Versier met vers fruit en puddingbitterkoekjes