



RECEPTEN



CONCEPT VOOR MÉÉR CAKEVERKOOP

MARMER CAKE



Recept – Basis Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	500 g
Ei	500 g

Recept – Chocolade Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	450 g
Ei	500 g
Water	100 g
Cacao poeder	50 g
BAKELS Chockex Puur	150 g

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.

Beslag Chocolate Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.

Beslag Basis Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.

Vullen: Spuit afwisselend de chocolade beslag (600 gram) en het basisbeslag (600 gram) in het blik.

Bakken: 160°C /140°C – 55 tot 60 minuten.
Cake lossen en afkoelen.

Recept – Ananas Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	500 g
Ei	500 g
BAKELS Roompoeder Classic	100 g
BAKELS rum pasta	50 g
Ananas uit blik	260 g

Recept – Kokosmakronenmix:

BAKELS Kokosmakronenmix	1000 g
Kokend water	250 g

PIÑA COLADA CAKE

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.

Beslag Ananas Cake: Meng alle ingrediënten, behalve de ananas, met de vlinder gedurende 5 minuten op de laagste stand. Snij de ananas in stukjes en meng het met het beslag.

Kokosmakronenmix: Breng het water aan de kook. Meng alle grondstoffen 10 minuten met een vlinder in de 1ste versnelling van de planeetmenger tot een taai wit beslag.

Vullen: Spuit 320 gram kokosmakronenmix in het blik (spuit 10). Vul 900 gram ananas beslag in het blik en strijk het glad. Spuit 170 gram kokosmakronenbeslag op (3 lijnen, spuit 10).

Bakken: 160°C /140°C – 55 tot 60 minuten. Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Met decoratie sneeuw, grove kokosrasp en witte chocodrups.



CHOCOLADE CAKE



Recept – Chocolate Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	450 g
Ei	500 g
Water	100 g
Cacao poeder	80 g

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.

Beslag Chocolate Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.

Vullen: Vul het blik met 1400 gram beslag.

Bakken: 160°C /140°C – 55 minuten. Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Strepen met BAKELS Chockex en BAKELS Millionaires caramel maken.

Recept – Koffie Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	450 g
Ei	500 g
Water	100 g
Cacao poeder	50 g
BAKELS Chockex PUUR	150 g
Nescafe Gold, decaf	30 g

Recept – Kokos Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	500 g
Ei	500 g
BAKELS Kokosmakronenmix	300 g

KOFFIE KOKOS CAKE

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.

Beslag Kokos Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.

Beslag Koffie Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.

Vullen: Vul 800 gram Kokos Cake in het blik en strijk het glad.

Daarna 720 gram Koffie Cake er bovenop.

Bakken: 160°C /140°C – 55 tot 60 minuten. Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Met cacao poeder en kokosrasp afwerken.



CHEESECAKE CAKE



Recept – Basis Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	500 g
Ei	500 g
BAKELS Roompoeder Classic	60 g

Recept – Cheesecakemix:

BAKELS Cheesecakemix	250 g
Monchou	220 g
Water	300 g
Ei	150 g
Slagroom	210 g

BAKELS Frutojam Abrikozen 180 g

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.

Beslag Basis Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.

Cheesecakemix: Laat de roomkaas op bakkerijtemperatuur komen, los vervolgens goed op in het vocht. Cheesecakemix toevoegen, mengen met de vlinder 3 minuten langzaam, 1 minuut 2e versnelling.

Vullen: 700 gram basis cake in het blik doseren. Spuit hier 180 g BAKELS Frutojam Abrikozen op en glad strijken. Dan 660 g Cheesecakemix doseren en gladstrijken. Strooi 20 g amandel schaafsel over het beslag.

Bakken: 160°C /140°C – 60 minuten. Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Met decoratiesneeuw afwerken.

Recept – Basis Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	500 g
Ei	500 g
BAKELS Roompoeder Classic	100 g

Recept – Appel vulling:

BAKELS Frisfruit appel	50 g
Walnoten	30 g
Rozijnen (weken)	30 g
BAKELS Cheesecake	150 g

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.

Beslag Basis Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.

Cheesecakemix: Laat de roomkaas op bakkerijtemperatuur komen, los vervolgens goed op in het vocht.

Cheesecakemix toevoegen, mengen met de vlinder 3 minuten langzaam, 1 minuut 2e versnelling.

Appel vulling: Meng alle ingrediënten samen.

Vullen: Vul 700 gram basis cake in het blik. Spuit 320g appelvulling in het midden. Dek het af met 700 gram basis beslag.

Bakken: 160°C /140°C – 60 minuten. Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Met decoratie sneeuw afwerken. Appel stukjes en/of walnoten.

APFELSTRÜDEL CAKE



SCHWARZWALDER CAKE



Recept – Choco Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	450 g
Ei	500 g
Water	100 g
Cacao poeder	80 g
BAKELS Roompoeder Classic	60 g

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.
Beslag Choco Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand.

Cheesecakemix: Laat de roomkaas op bakkerijtemperatuur komen, los vervolgens goed op in het vocht. Cheesecakemix toevoegen, mengen met de vlinder 3 minuten langzaam, 1 minuut 2e versnelling.

Kersen vulling: Meng alle ingrediënten samen.

Vullen: Vul 1100 gram choco cake in het blik. Spuit 330 g kersenvulling in 3 lijnen erop.

Bakken: 160°C /140°C – 50 minuten. Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Met chockex krullen beleggen en met decoratiesneeuw afwerken.

Recept – Cheesecakemix:

BAKELS Cheesecakemix	250 g
Monchou	220 g
Water	300 g
Ei	150 g
Slagroom	210 g

Recept – Kersen vulling:

BAKELS Frisfruit kersen	200 g
BAKELS Cheesecake	200 g

Recept:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	500 g
Ei	500 g
Wortel (en Julien snijden)	150 g
Rozijnen (weken)	60 g
Walnoten	60 g
BAKELS Speculaaskruiden Cerasundi	20 g
BAKELS Kokosmakronenmix	60 g

Gewicht

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.

Beslag: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de laagste stand. Vul 1300 gram beslag in het cakeblik.

Bakken: 160°C /140°C – 50 minuten. Cake uit het blik halen en afkoelen.

Afwerking: BAKELS Chocoladetruffel wit verwarmen en cake hiermee overgieten. Walnoten opleggen. Strepen met BAKELS Chockex Puur en BAKELS Millionairs Caramel maken.

WORTEL CAKE



BANOFFEE CAKE



Recept – Cake Basis:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	500 g
Ei	500 g
BAKELS Roompoeder Classic	60 g

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.

Beslag Cake Basis: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de laagste stand.

Beslag Chocolate Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de laagste stand.

Banaan vulling: Prak de banaan in de planeet menger. Warm de BAKELS millionaires Caramel op en meng het met de banaan en de BAKELS instant starch.

Vullen: Doseer 850 g Cake Basis in het blik en strijk het glad. Spuit 230 g banaanvulling in het midden (3 lijnen). Doseer vervolgens 600 g Chocolate Cake beslag.

Bakken: 160°C /140°C – 55 tot 60 minuten. Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Overgieten met Millionaires Caramel. Decoratie met caramel blokjes.

Recept - Chocolate Cake:

BAKELS Cakemix To Go	750 g
Boter	340 g
Ei	375 g
Water	75 g
Cacao poeder	60 g

Recept - Banaan vulling:

Banaan	350 g
BAKELS Millionaires Caramel	90 g
BAKELS instant Starch	20 g

Recept – Basis Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	500 g
Ei	500 g
BAKELS Roompoeder Classic	60 g

Recept – Schuim:

BAKELS Schuimpoeder scharrel	30 g
Lauw water	275 g
Suiker	500 g
BAKELS Frisfruit frambozen	90 g

SCHUIM CAKE

Cakeblik: Vet het cakeblik in en leg er bakpapier in.

Beslag Basis Cake: Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 5 minuten op de middelste stand

Schuim: Meng de Schuimpoeder Scharrel en het water. Laat dit mengsel 20 minuten staan. Voeg 2/3 van de suiker toe en klop dit met de garde op: 10 minuten in de 3de versnelling van de planeetmenger.

Voeg de rest van de suiker toe en meng het kort.

Vullen: Doseer 1200 gram basis cake beslag in het blik. Spuit 90 gram BAKELS Frisfruit frambozen in het beslag. Spuit kleine rozetten met het schuim op het beslag (3 lijnen met kartel 11).

Bakken: 160°C /140°C – 55 tot 60 minuten. Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Met decoratie sneeuw afwerken.

