



4 NIEUWE RECEPTEN



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

PINDA CARMEL CAKE



Recept – Basis Cake:

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

Recept – Pinda Vulling:

BAKELS Millionairs Caramel	90 g
Pindakaas	200 g
Hazelnoten (gebruneerd)	40 g

Afwerking:

BAKELS Chockex puur
Hazelnoten (gebruneerd)
Caramel blokjes

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.

Pinda Vulling: Verwarm de BAKELS Millionairs Caramel. Meng het met de pindakaas en gebroken hazelnoot stukjes.

Vullen: Meng 1.2 kg Basis Cake beslag met 320 gram Pinda vulling. (niet te ver doormengen voor een swirl-effect). 1500 g beslag in het cakeblik.

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

Afwerking: Smelt de BAKELS Chockex puur en giet een brede streep over de gebakken cake. Bestrooi met hazelnoten en caramel blokjes.

Recept – Chocolade Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	450 g
Ei	500 g
Water	100 g
Cacao poeder	60 g
BAKELS Chockex Puur	190 g

Recept – Kokosmakronenmix:

BAKELS Kokosmakronenmix	1000 g
Kokend water	250 g

Afwerking:

BAKELS Chockex Puur
BAKELS Kokosmakronenmix

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

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

Kokosmakronenbeslag: 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: Doseer 800 gram chocoladecakebeslag in het blik.

Spruit hier op 380 gram kokosmakronenbeslag (in banen).

Dek het met 520 gram chocoladecake beslag af.

Bakken: 160°C /140°C – 55 tot 60 minuten.

Cake lossen en afkoelen.

Afwerking: Smelt de BAKELS Chockex puur en giet een brede streep over de gebakken cake. Bestrooi met BAKELS Kokosmakronenmix.

CHOCO COCO CAKE



CAPPUCCINO CREME CAKE



Recept – Cappuccino Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	450 g
Ei	500 g
Water	100 g
Cacao poeder	60 g
BAKELS Chockex Puur	190 g
BAKELS Koffie Crunch	120 g
Oploskoffie	23 g

Recept – Cheesecakemix:

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

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

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

Beslag Cheesecake: Roomkaas op bakkerijtemperatuur, los vervolgens goed op in het vocht. Cheesecakemix toevoegen, mengen met de vlinder 3 min langzaam, 1 min snel.

Vullen: Vul 840 gram Cappuccinocake in het blik. Spuit hier 320 g Cheesecake op.

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

Recept – Cake:

BAKELS Cakemix To Go	1000 g
Boter	500 g
Ei	500 g
BAKELS Roompoeder Classic	60 g
Puddingbitterkoekjes LL5	160 g

Recept – Cheesecakemix:

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

bakkerijtemperatuur, los vervolgens goed op in het vocht. Cheesecakemix toevoegen, mengen met de vlinder 3 min langzaam, 1 min snel.

Amaretto Kruimel: Meng alle ingrediënten kort voor grove kruimels.

Vullen: Vul 800 gram basis cake in het blik. Spuit hier 540 g Cheesecake op. Glad strijken. Spuit hier 180 g BAKELS Peach Amaretto op. Strooi hier 100 g Amaretto Kruimel overheen.

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

Recept – Amaretto Kruimel:

BAKELS Kanomix	290 g
Ei	35 g
Boter	85 g
Puddingbitterkoekjes LL5	90 g

BAKELS Peach Amaretto 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.

Beslag Cheesecake: Roomkaas op

AMARETTO PEACH CAKE



Even snel iets mee pakken...
iets voor onderweg...
Het begrip "to go" is een trend.
Met de nieuwe **Bakels Cakemix To Go**
maakt u in een handomdraai prachtige
en smaakvolle cakes voor onderweg,
tussendoor, per meter of stukje,
éénvoudig en overal te consumeren.

De **Bakels Cakemix To Go** is volop
verkrijgbaar. Naast een basisrecept
zijn er nu 14 variatierecepten. Ook zijn
de praktische **bakvormen (58x10 cm)**
verkrijgbaar via Bakels.

Naast de klassieke Marmercake en
Chocoladecake kunt u met deze mix
ook innovatieve en nieuwe creaties
zoals Piña Colada Cake en Banoffee
Cake op een simpele manier aan uw
klanten presenteren.

CAKE TO GO HEERLIJKE CAKES VOOR UW KLANTEN!

U kunt uw klanten zelf laten
kiezen hoe groot het stuk cake
moet zijn. U kunt de cake ook in
kleinere stukken voorverpakken
in cellofaanzakjes met de
**gratis meegeleverde
Cake To Go-stickers.**



4 NIEUWE RECEPTEN

CAPPUCCINO CREME CAKE



AMARETTO PEACH CAKE



PINDA CARAMEL CAKE

CHOCO COCO CAKE