

FIJN ! HET IS WEER KERST.....

# Christmas Crumble Cake



RIJK GEVULDE AMANDELCAKE MET SUIKERNIBS & BISCUITBOLLETJES

FIJN ! HET IS WEER KERST.....

# Christmas Carol Cake



RIJK GEVULDE AMANDELCAKE MET SUIKERNIBS & BISCUITBOLLETJES

FIJN ! HET IS WEER WINTER...

# Winter Wonder Mini's



RIJK GEVULDE AMANDELCAKE MET SUIKERNIBS & BISCUITBOLLETJES

FIJN ! HET IS WEER WINTER...

# Winter Wonder Cake



RIJK GEVULDE AMANDELCAKE MET SUIKERNIBS & BISCUITBOLLETJES

# RECEPTEN EN WERKWIJZEN

Basisrecept:

Bakels Winter Wonder cakemix	1000 gram
Boter	600 gram
Heelei	500 gram



Werkwijze Christmas Carol Cake:

Boter zalvig draaien (niet luchtig).  
Ei en Winter Wonder Cakemix toevoegen.  
Geheel met de vin gedurende 4 minuten in de middelste versnelling.  
Kerstboomvorm afvullen met 200 gram beslag.  
Bakken: 180 °C.  
Baktijd: ca. 30 minuten.  
Afwerken: met Bakels Chocoladetruffel en Bakels Chocoladetruffel Wit.



Werkwijze Christmas Crumble Cake:

Boter zalvig draaien (niet luchtig).  
Ei en Winter Wonder Cakemix toevoegen.  
Geheel met de vin gedurende 4 minuten in de middelste versnelling.  
Kerststervorm afvullen met 150 gram beslag.  
Bakken: 180 °C.  
Baktijd: ca. 30 minuten.  
Afwerken: met Kerstkransjes kruimeldeeg (recept: z.o.z.)



Werkwijze Winter Wonder Mini's:

Boter zalvig draaien (niet luchtig).  
Ei en Winter Wonder Cakemix toevoegen.  
Geheel met de vin gedurende 4 minuten in de middelste versnelling.  
Mini Cakevorm afvullen met 100 gram beslag.  
Bakken: 180 °C.  
Baktijd: ca. 25 minuten.  
Afwerken: met Bakels Chocoladetruffel en Bakels Chocoladetruffel Wit of met Kerstkransjes kruimeldeeg (recept: z.o.z.)



Werkwijze Winter Wonder Cake:

Boter zalvig draaien (niet luchtig).  
Ei en Winter Wonder Cakemix toevoegen.  
Geheel met de vin gedurende 4 minuten in de middelste versnelling.  
Cakeblik afvullen met 450 gram beslag.  
Bakken: 160 °C.  
Baktijd: ca. 60 minuten.  
Tip: bak de Winter Wonder Cake ook eens in een tulbandvorm en decoreer het geheel met decoreersneeuw of Bakels Chocoladetruffel Wit.

# NUTTIGE INFO:

Recept Kerstkransjes kruimeldeeg:

300 gram Kristalsuiker  
300 gram Boter  
450 gram Bloem  
250 gram Amandelschaafsel  
200 gram Parelsuiker P2.

Werkwijze Kerstkransjes kruimeldeeg:

Snijdt de boter (koud) in blokjes en meng dit met de bloem en kristalsuiker.  
Niet te lang mengen, anders wordt het een deeg.  
Roer vervolgens de amandelschaafsel en de parelsuiker door de kruimels

## KOSTPRIJZEN & ARTIKELNUMMERS

art.nr	Naam	Gewicht	Prijs/kg	Totaal
8028382	Winter Wonder Cakemix	10,00 kg	€ 3,61	€ 36,10
	Boter	6,00 kg	€ 4,35	€ 26,10
	Eieren	5,00 kg	€ 1,75	€ 8,75
	TOTAAL	21,00 kg		€ 70,95
	Verwerkingsverlies	1,00% 0,21 kg		
	TOTAAL BESCHIKBAAR	20,79 kg	€ 3,41	

	Gewicht	Prijs/stuk
kostprijs cakebeslag	100	€ 0,34

Grondstoffen zijn verkrijgbaar via Beko Groothandel en Bakeplus, bakvormen via Beko Verpakkingen.

art.nr	Benodigheden	Gewicht	Prijs/kg	
8028382	Winter Wonder Cakemix	15,00 kg	€ 3,61	baal
8028800	Chocoladetruffel	6,00 kg	€ 6,22	emmer
8029003	Chocoladetruffel Wit	6,00 kg	€ 7,74	emmer

  

art.nr	Benodigheden	Aantal	Prijs/st	
ECO141604	Kerstboom Bakschaal	200	€ 0,105	doos
ECO081204	Kerstster Bakschaal	300	€ 0,090	doos
ECO080404	Ecopack Bakschaal	600	€ 0,047	doos

## MEER INFO?

Heeft u nog vragen? Wilt u meer info? Of wilt u graag digitale bestanden ontvangen?  
Stuur dan een mail naar: [info@bakels-senior.nl](mailto:info@bakels-senior.nl), bel: 0294-414 559 of stuur een Whatsapp-bericht naar:  
06-20 363 363



[www.bakels-senior.nl](http://www.bakels-senior.nl)