

Recept

Kwarkcake MET CHOCOLADE EN PAPAYA



Deze cake zit vol met stukjes pure chocolade. Werk de cake af met een laag witte chocolade crème en papaya stukjes.



CAKE
For YOU

Kwarkcake MET CHOCOLADE EN PAPAYA



INGREDIENTEN AANTAL CAKES: 14 STUKS

Grondstoffen

	Gr.
Tegral Boerencake (25377)	5000
Natrium Bicarbonaat	15
Volle kwark	2075
Heel ei	2075

Vulling

Belcolade Noir Selection C309/X:K20 15kg (25610)	1900
--	------

Afwerking

Papaya stukjes	100
Decorcrem wit (22550)	100
Belcolade Noir Selection C309/X:K20 (25610)	50



WERKWIJZE

- Mengen:** Meng alle grondstoffen van de cake 1 min op lage versnelling en klop 3 minuten op middelmatige snelheid.
- Vulling:** Draai de vulling kort door.
- Afvullen:** De cakeblikken afvullen met 850 gram beslag.
- Afbakken:** 140 graden boven en onder gedurende 80 minuten.
- Afwerken:** Bovenlaag voorzien van papaya stukjes en witte Decorcrem met chocolade strepen puur of druppels puur K20. Snijd de cake vervolgens in dikke plakken.



Extra:
Bovenlaag voorzien van witte Decorcrem en decoreren met chocolade strepen puur of druppels puur K20.



Cake for you is een concept ontwikkeld door Bakeplus, Dawn & Puratos. Neem voor meer informatie contact op met jouw accountmanager.