

Lemon smoopees^o

Recept

MET MUNT

 puratos
Food Innovation for Good

 bakeplus
bake & food solutions

Deze cake zit vol met frisse limoen bolletjes. Werk de cake af met een dikke laag chocolade creme en geroosterde pistachenootjes.



CAKE
For you

Lemon smookees

RECEPT VOOR 2 CAKES

MET MUNT



INGREDIËNTEN

Grondstoffen

	Gr.
Tegral boerencake (25377)	1000
Roomboter	550
Heelei	500

Vulling

Smookees Lemon (25021)	307
Verse munt	10

Afwerking

Carat Decocrem white (22550)	90
Pistache stukjes	10



WERKWIJZE

- 1. Conditioneren:** Boerencake 15-20°C, roomboter 25°C, Heelei 24°C.
- 2. Verwerken:** Heelei en cakemix mengen 30 sec. op lage snelheid. Daarna 4 min. op middelmatige snelheid. Vervolgens de Smookees en vers gesneden munt kort ondermengen.
- 3. Afvullen:** De cakeblikken afvullen met 850 gr. beslag.
- 4. Afbakken:** 140°C boven en onder gedurende 90 min.
- 5. Afwerken:** Smelt de Decocrem white tot 40°C en overgiet sierlijk de cake en bestrooi met kleine stukjes pistache.



Snijd in dikke plakken!



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

www.bakeplus.nl