

Pecan Caramel cake

MET SMOOBEEES CARAMEL

Recept

puratos
Food Innovation for Good

bakeplus
bakery & food solutions

Deze cake zit vol met bolletjes caramel. Werk de cake af met een dikke laag chocolade creme en geroosterde pecannootjes.



CAKE
For YOU

Pecan Caramel cake



RECEPT VOOR 2 CAKES

MET SMOOBEES CARAMEL

INGREDIËNTEN

Grondstoffen

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

Vulling

Smoobees Caramel (25022)	205
Pecannoten geroosterd	150

Afwerking

Carat Decocrem donk (22522)	240
Pecannoten stukjes ger.	60



WERKWIJZE

- Conditioneren:** Boerencake 15-20°C, roomboter 25°C, Heelei 24°C.
- Verwerken:** Heelei en cakemix mengen 30 sec. op lage snelheid. Daarna 4 min. op middelmatige snelheid. Vervolgens de smoobees en de geroosterde pecannoten kort ondermengen.
- Afvullen:** De cakeblikken afvullen met 850 gr. beslag.
- Afbakken:** 140°C boven en onder gedurende 90 minuten.
- Afwerken:** Smelt de decocrem donk tot 40°C en meng met de geroosterde pecannoten. Overgiet sierlijk de cake.



Extra: Meng eventueel nog oploskoffie door de cake of door de decocrem ● ●



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

www.bakeplus.nl