

Tropical cake

MET LEMON SMOOBEEES

Recept

puratos
Food Innovation for Good

bakeplus
bakery & food solutions

Een heerlijke frisse cake met de tropische smaken van papaya en ananas. De Smoobees Lemon geven een rijke fruitige smaak.

Tropical
cake

CAKE
For you



Tropical cake

RECEPT VOOR 2 CAKES

MET LEMON SMOOBEES



INGREDIËNTEN

Grondstoffen

Tegral boerencake (25377)	1000
Roomboter	550
Heelei	500

Vulling

Papaya stukjes	80
Smoopees Lemon (25021)	153
Ananas stukjes	80

Afwerking

Carat Decocrem white (25020)	240
Crumble	60
Ananas stukjes	15
Papaya stukjes	15
Smoopees Lemon (25021)	15

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 smoopees kort ondermengen.
- Afvullen:** De cakeblikken afvullen met 850 gr. beslag.
- Afbakken:** 140°C boven en onder gedurende 90 minuten.
- Afwerken:** Smelt de decocrem white tot 40°C en meng met de crumble eronder. Overgiet sierlijk de cake.



Extra: Bestrooi de deco laag met Smoopees



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

www.bakeplus.nl