

Frambozen cake

MET YOGHURT TOPPING

Recept

Dawn®  **bakeplus**
bakery & food solutions

Deze frambozen cake is lekker zoet met een klein zuurtje van framboos. Afgewerkt met een yoghurt coating en gevriesdroogde frambozen.



CAKE
For YOU

Frambozen cake

MET YOGHURT TOPPING



INGREDIËNTEN RECEPT VOOR 2 CAKES

Grondstoffen

	Gr.
Cakemix KVV (26235)	1150
Slagroom (gezoet 10%)	520
Ei	400
Suiker	60

Vulling

Diepvries frambozen	400
---------------------	-----

Coating

Fondant Sublime	150
Witte chocolade	75
Water	25
Uni Joghi (28566)	10
Gevriesdroogde frambozen	20

WERKWIJZE

Cake: Alle grondstoffen mengen tot een homogeen beslag met de vlinder op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten, soortelijk gewicht 950 g/liter. Bevroren frambozen doorspatelen. Boerencakeblik afvullen met 1100-1200 gram beslag. Cake bakken: inschietoven 160°C (rotatie 125-130°C) gedurende 80-90 minuten.

Na koelen decoreren.

Coating: Dawn Fondant Sublime en de witte chocolade separaat van elkaar verwarmen tot 35°C, door elkaar mengen en afslappen met water (niet te veel!), dan Uni Joghi doorroeren. Klaar voor gebruik, eventueel bijwarmen.

Coating droogt zeer snel, is diepvries- en ontdooibestendig, goed snijdbaar en plakt niet. Coating kan opnieuw verwarmd en gebruikt worden.

Afwerking: Coating opbrengen en naar wens decoreren met gevriesdroogde frambozen.



Tip: Spatel de frambozen bevroren door het beslag



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

www.bakeplus.nl