

Lemon poppy cake

MET WITTE CHOCOLADE TOPPING

Recept

Dawn  **bakeplus**
bakery & food solutions

Trendy lemon poppy cake met maanzaad en citroen.
Afgewerkt met een non sticky coating van witte
chocolade en citroenrasp.



Lemon poppy cake

MET WITTE CHOCOLADE TOPPING
WERKWIJZE



INGREDIËNTEN RECEPT VOOR 2 CAKES

Grondstoffen

	Gr.
Cakemix KVV (26235)	1150
Slagroom (gezoet 10%)	520
Ei	400
Suiker	60
Palermo Citroen (27010)	10
Maanzaad geweld	100

Afwerking

Fondant Sublime (28611)	150
Witte chocolade	75
Water	20
Maanzaad	5
Citroenrasp	5

Cake: Alle grondstoffen tegelijkertijd mengen tot een homogeen beslag met de vlinder op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten, soortelijk gewicht 850 g/liter. Boerencakeblik afvullen met 1100 gram beslag. Cake bakken: inschietoven 160°C (rotatie 125-130°C) gedurende 80-90 minuten.
Na koelen decoreren.

Coating: Dawn Fondant Sublime en de chocolade separaat verwarmen tot 35°C. Door elkaar mengen en afslappen met water (niet te veel!). 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 maanzaad en citroenrasp.



Tip: Coating droogt zeer snel, is diepvries- en ontdooibestendig!



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

www.bakeplus.nl