

# Plant based cake

## MET CARROT

## Recept

puratos  
Food Innovation for Good

bakeplus  
baking & food solutions

In deze cake zit geroosterde walnoten en wortel. Werk de cake af met een bovenlaag voorzien van oranje gekleurde fondant en hierop pure chocolade snippers en walnoot stukjes.



CAKE  
For YOU

# Plant based cake MET CARROT



## INGREDIENTEN AANTAL CAKES: 11 STUKS

### Grondstoffen

	Gr.
Satin creme cake plant based (25370)	5000
Patentbloem	500
Gemengd bakpoeder	15
Zonnebloemolie	1100
Water	2000
Kaneel	15

### Vulling

Wortel (julienne gesneden)	1750
Geroosterde walnoten	700

## WERKWIJZE

1. **Mengen:** meng alle grondstoffen van de cake 1 min op lage versnelling en klop 3 minuten op middelmatige snelheid.
2. **Vulling:** Draai de vulling kort door.
3. **Afvullen:** De cakeblikken afvullen met 1000 gram beslag (inclusief vulling).
4. **Afbakken:** 160 graden boven en onder gedurende 90 minuten.
5. **Afwerken:** snij de cake in plakken.
6. **Decoratie:** 100 gram Vriesvaste fondant oranje gekleurd (met wortelconcentraat), puur chocolade snippers en 50 gram stukjes walnoot.



**Extra:** Bovenlaag voorzien van vriesvaste fondant oranje gekleurd hierop puur chocolade snippers en walnoot stukjes. ● ●



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

[www.bakeplus.nl](http://www.bakeplus.nl)