

Simmel cake

Voor 115 stuks o.b.v. 300 gram afweeggewicht
Oven temperatuur: 165 graden Celsius
Tijd: 40 minuten

INGREDIËNTEN

- 20.000 GRAM - 100% DAWN KASSIAAL 20 KG art.nr.26126
- 7.200 GRAM - 36% WATER
- 2.800 GRAM - 14% RHUM BOOTZ BROWN 37.5% 1 LTR. art.nr.39187

TOEVOEGINGEN

- 6.000 GRAM - 30% KRENTEN GULF SIFTINGS 12,5 KG art.nr.73904
- 4.000 GRAM - 20% BAKTO GREEN ROZIJNEN 12.5 KG art.nr.02010
- 1.000 GRAM - 5,0% ST ORANGEADE GECONF. 6X6 art.nr.29271

AFWERKING

- 668 GRAM - 3,3% DA MARSEPEIN 1:2 KM 10 KG art.nr.10156

Recept

1. Meng de cake mix tot een homogene massa
2. Laat de mix voor ca. 30 minuten staan alvorens de vulling wordt doorgedraaid
3. Vul de cake vormpjes met 300 gram
4. Bak af 40 minuten bij 165 graden.

Afwerking

5. Na afkoelen, werk af met marsepein 3 mm dikte en decoratie van Mona Lisa: Pasen Oval Dark (artikelnr. 86115) en Egg ass. (artikelnr. 86124).

Gebruik cake tray
zwart 135x75x50mm
artikelnr. 69622