

Vegan bananen cake

Recept

MET PURE CHOCOLADE TOPPING

Dawn®  **bakeplus**
bakery & food solutions

In deze vegan bananen cake zijn lekkere stukjes chocolade verwerkt. Afgewerkt met pure chocolade coating en bananen chips



CAKE
For YOU

Vegan bananen cake

MET PURE CHOCOLADE TOPPING



INGREDIËNTEN RECEPT VOOR 2 CAKES

Grondstoffen

	Gr.
Creme cake mix vegan (27590)	1000
Olie	200
Water	150
Quelli (28215)	5
Koekzoet	225
Bananen puree	300
Compound banaan (27174)	120

Vulling

Chocolate chunks (puur)	150
-------------------------	-----

Coating

Fondant Sublime (28611)	150
Pure chocolade	75
Water	25
Compound banaan (27174)	20
Bananen chips	20



WERKWIJZE

Cake: Alle grondstoffen mengen tot een homogeen mengsel tot een homogeen beslag met de vlinder op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten, soortelijk gewicht 950 g/liter. Chocolate chunks als laatste meedraaien. Boerencakeblik afvullen met 1075 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!) Daarna compound banaan toevoegen. 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 de bananen chips.



Tip: Draai de chocolate chunks als laatste mee



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

www.bakeplus.nl