

Mini Cake Quartet



Mini Cake Quartet



Vier kleine cakejes.. Eén GROOTS genietmoment!

Achter elk gebak schuilt een verhaal.

Het Mini Cake Quartet is geïnspireerd op de klassieke cake de voyage, een Franse reiscake die bekendstaat om zijn lange versheid en veelzijdigheid. Een tijdloze klassieker in een eigentijds jasje.

Een concept dat aansluit bij de trends van vandaag

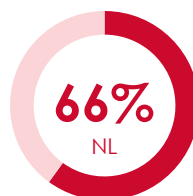
Consumenten zoeken vertrouwde smaken, verwenmomenten en een aantrekkelijke presentatie. Het Mini Cake Quartet brengt deze wensen samen in één concept.



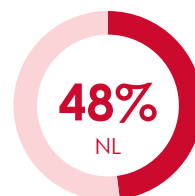
**Smaak
blijft de
belangrijkste
factor bij
voedingskeuze**



..ik houd van
traditionele smaken



..trakteert zichzelf en
hun gezin nog steeds op
banket, zelfs met een
beperkt budget



..wil niet inleveren op
smaak en kiest voor
kleinere porties

Vertrouwd én verrassend

Vier verschillende mini-cakes in één verpakking zorgen voor variatie en keuze. De herkenbare cakebasis biedt vertrouwen, terwijl wisselende smaken blijven verrassen.

Kleine porties, groots genieten

Steeds meer consumenten kiezen voor kleinere porties zonder in te leveren op smaak. De mini-cakes zijn ideaal om te proeven, te delen en bewust van te genieten.

Een blikvanger in de vitrine

Verschillende smaken, kleuren en afwerkingen zorgen voor een premium uitstraling die opvalt en uitnodigt tot aankoop.

Interessant voor bakkers

Het Mini Cake Quartet verhoogt de besteding per aankoop, helpt derving te beperken en biedt vanuit één basisrecept tal van variatiemogelijkheden. Dankzij het flexibele concept creëert u bovendien eenvoudig seizoensgebonden verkoopkansen.

Een klassieker met toekomst

Het Mini Cake Quartet combineert de traditie van de cake de voyage met de wensen van de consument van vandaag. Dankzij de verschillende smaken en de mogelijkheid om het assortiment per seizoen of thema aan te passen, blijft het concept actueel en verrassend.



Een **onderscheidend concept** dat consumenten verrast en bakkers **nieuwe kansen** biedt.

Recepturen:





AVONDROOD (framboos)

COMPOSITIE

Recept voor 100 stuks
(70 gram per stuk) voor
mini-cakes /
20 stuks (370 gram per
stuk) voor middelgrote
cakes

1. Grondstoffen
2. Vulling 1
3. Vulling 2
4. Afwerking

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g
Tegral Satin Cream Cake	3.500
Water	750
Olie	900
Heelei	1.050
Vulling 1	g
Diepvries frambozenstukjes	800
Vulling 2	g
Frambozenjam	1.200
Afwerking	g
Miroir Neutre	500

WERKWIJZE RICHTLIJN

- Meng alle grondstoffen, met uitzondering van de vulling, en draai deze gedurende 3 minuten op middelhoge snelheid.
- Meng de diepvries frambozenstukjes 30 seconden door het beslag.
- Doseer het beslag in de bakvormen: 70 gram voor mini-cakes en 370 gram voor middelgrote cakes.
- Spuit 12 gram frambozenjam op de mini-cakes en 60 gram frambozenjam op de middelgrote cakes.
- Afbakken op 190°C bovenwarmte en 180° C onderwarmte, met de branders op stand 2. De baktijd bedraagt 28 minuten voor de mini-cakes van 70 gram en 45 minuten voor een cake van 370 gram.
- Geleer af met Miroir Neutre, gekleurd met rode kleurstof, en decoreer vervolgens naar eigen wens.

GEBRUIKTE BAKVORM

Bakschaal easy-bake 8x4x4,
Beko Groothandel
Art nr: 9256601



**Tegral Satin
Cream Cake**

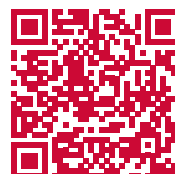
Zak: 15 kg
Art. nr: 4104313



**Miroir
Neutre**

Emmer: 5kg
Art. nr: 4100950

Receptuur:





HERFSTGLOED (stoofpeer)

COMPOSITIE

Recept voor 100 stuks
(70 gram per stuk) voor
mini-cakes /
20 stuks (370 gram per
stuk) voor middelgrote
cakes

1. Grondstoffen
2. Vulling
3. Afwerking

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g
Tegral Satin Cream Cake	3.500
Stoofpeersap	750
Olie	900
Heelei	1.050
Kaneel	45
Vulling	g
Stoofpeerstukjes	1.000
Afwerking	g
Stoofpeerplakjes	1.200
Harmony ready neutre	500

WERKWIJZE

- Meng alle grondstoffen, met uitzondering van de vulling, en draai deze gedurende 3 minuten op middelhoge snelheid.
- Voeg de goed uitgelekte stoofpeerstukjes toe aan het beslag en meng deze gedurende 30 seconden door.
- Doseer het beslag in de bakvormen: 70 gram voor mini-cakes en 370 gram voor middelgrote cakes.
- Vervolgens plakjes stoofpeer op iedere cake leggen.
- Afbakken op 190°C bovenwarmte en 180°C onderwarmte, met de branders op stand 2. De baktijd bedraagt 28 minuten voor de mini-cakes van 70 gram en 45 minuten voor een cake van 370 gram.
- Afgeleren met Harmony Ready Neutre.

GEBRUIKTE BAKVORM

Bakschaal easy-bake 8x4x4,
Beko Groothandel
Art nr: 9256601



**Tegral Satin
Cream Cake**

Zak: 15 kg
Art. nr: 4104313



**Harmony Ready
Neutre**

Bag in Box: 12 kg
Art. nr: 4100950

Receptuur:





KARAMELGELUK (karamel & fudge)

COMPOSITIE

Recept voor 100 stuks
(70 gram per stuk) voor
mini-cakes /
20 stuks (370 gram per
stuk) voor middelgrote
cakes

1. Grondstoffen
2. Vulling
3. Afwerking

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g
Tegral Satin Cream Cake	3.500
Water	750
Olie	900
Heelei	1.050
Deli Caramel	50
Vulling	g
Belcrem Subito 800 gram	800
Deli Caramel	400
Afwerking	g
Miroir Caramel	500
Karamel blokjes (5x5x5)	400

WERKWIJZE RICHTLIJN

- Meng alle grondstoffen, met uitzondering van de vulling, en draai deze gedurende 3 minuten op middelhoge snelheid.
- Vulling: klop 800 gram Belcrem Subito op en meng vervolgens 400 gram Deli Caramel er gelijkmatig doorheen.
- Doseer het beslag in de bakvormen: 70 gram voor mini-cakes en 370 gram voor middelgrote cakes.
- Spuut 12 gram karamel gele room op de mini-cakes en 60 gram op de middelgrote cakes.
- Afbakken op 190°C bovenwarmte en 180°C onderwarmte, met de branders op stand 2. De baktijd bedraagt 28 minuten voor de mini-cakes van 70 gram en 45 minuten voor een cake van 370 gram.
- Na afkoelen afwerken met Miroir Caramel en fudgeblokjes.

GEBRUIKTE BAKVORM

Bakschaal easy-bake 8x4x4,
Beko Groothandel
Art nr: 9256601



**Tegral Satin
Cream Cake**

Zak: 15 kg
Art. nr: 4104313



**Belcrem
Subito**

Zak: 15 kg
Art. nr: 4103266



**Deli
Caramel**

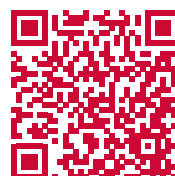
Emmer: 5kg
Art. nr: 4016416



**Miroir
Caramel**

Emmer: 5kg
Art. nr: 4102443

Receptuur:





WINTERGROEN (chocolade & pistache)

COMPOSITIE

Recept voor 100 stuks
(80 gram per stuk) voor
mini-cakes /
20 stuks (400 gram per
stuk) voor middelgrote
cakes

1. Grondstoffen
2. Vulling
3. Afwerking

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g
Tegral Satin Belgian Chocolate	4.100
Cake	
Water	910
Olie	1.225
Heelei	1.425
Vulling	g
Kersenjam	1.200
Amarena-kersen	400
Afwerking	g
Carat Supercrem Pistachio	4.000

WERKWIJZE RICHTLIJN

- Meng alle grondstoffen, met uitzondering van de vulling, en draai deze gedurende 3 minuten op middelhoge snelheid.
- Meng de fijngehakte amarena-kersen 30 seconden door het beslag.
- Doseer het beslag in de bakvormen: 80 gram voor mini-cakes en 400 gram voor middelgrote cakes.
- Spuit 12 gram kersenjam op de mini-cakes en 60 gram kersenjam op de middelgrote cakes.
- Afbakken op 190°C bovenwarmte en 180°C onderwarmte, met de branders op stand 2. De baktijd bedraagt 28 minuten voor de mini-cakes van 80 gram en 45 minuten voor een cake van 370 gram.
- Verwarm de Carat Supercrem Pistachio tot 28°C en spuit vervolgens een dun laagje op de cake(je)s.

GEBRUIKTE BAKVORM

Bakschaal easy-bake 8x4x4,
Beko Groothandel
Art nr: 9256601



**Tegral Satin
Belgian Chocolate**

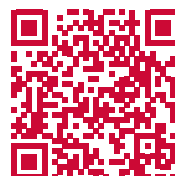
Zak: 15 kg
Art. nr: 4020578



**Carat Supercrem
Pistachio**

Emmer: 5kg
Art. nr: 4004366

Receptuur:



Breng het concept tot leven in uw bakkerij

Mini Cake Quartet

In de winkel

Geschenkverpakking

Presenteer de verschillende mini-cakes samen in een stijlvolle doos. Ideaal als verwenmoment, om te delen met familie of vrienden, of als origineel cadeau.



Seizoensgebonden smaken

Werk met fruit, specerijen of chocolade die passen bij het moment van het jaar.



Een blikvanger in de vitrine

De combinatie van verschillende kleuren, smaken en afwerkingen zorgt voor een opvallende presentatie. Een concept dat direct de aandacht trekt en uitnodigt om te proeven.

Proeven = kopen

Bied kleine stukjes aan, zodat klanten de smaak en versheid ervaren... en meteen nieuwe creaties kunnen ontdekken!



Bundel met koffie/thee

Bied een "cake & koffie"-deal aan voor directe consumptie.

Verleiding door geur

Bak een kleine cake tijdens drukke momenten, zodat de geur van versgebakken cake de winkel vult.



Online

Foto's voor sociale media

Deel aantrekkelijke foto's van de mini-cakejes tijdens verschillende momenten (ontbijt, koffiepauze, feestmoment).

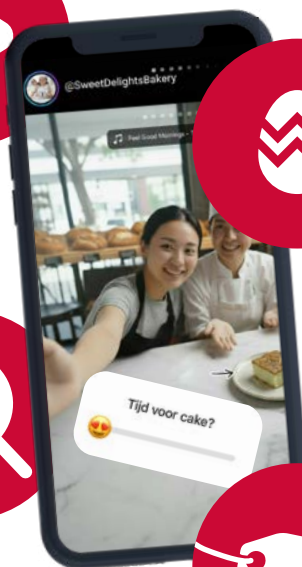


Interactieve berichten

Gebruik polls of vragen ("Wat is jouw favoriete cake-smaak?") om betrokkenheid te verhogen.

Achter de schermen

Laat zien hoe uw cake gebakken wordt: ambacht en passie werken overtuigend en versterken vertrouwen.



Aankondiging speciale edities

Kondig nieuwe smaken of seizoensspecials online aan met een aftel-post, teaser of exclusieve sneak preview.

Seizoenscampagnes

Speel in op feestdagen (Sinterklaas, Kerst, Pasen) of andere thema's (Terug naar school, Dag van de leerkracht, etc.) met speciale cakevarianten of promoties.

Online deals

Bied een "cake van de week" of een "cake-box-special" aan met korting of promoacties.





**VOOR EXTRA SEIZOENS-
EN FEESTDAGENINSPIRATIE
...SCAN & ONTDEK!**



**VOOR MEER INFORMATIE KUNT
U CONTACT OPNEMEN MET:**

Bart van Gelder – Sales Manager
bvangelder@puratos.com

Joep Jansen – Account Manager
jjansen@puratos.com

William van Elst – Account Manager
wvanelst@puratos.com

Marco van Scheijndel – Technisch Adviseur
mvanscheijndel@puratos.com

