



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.