



KARAMELGELUK (karamel)

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
Deli Caramel	400
Afwerking	g
Miroir Caramel	500
Karamel blokjes (5x5x5)	400

WERKWIJZE

- Meng alle grondstoffen, met uitzondering van de vulling, en draai deze gedurende 3 minuten op middelhoge snelheid.
- 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.
- Spuit 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 karamel blokjes.