



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

- 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 400 gram.
- Verwarm de Carat Supercrem Pistachio tot 28°C en spuit vervolgens een dun laagje op de cake(je)s.