



## VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Rumstemperatur



## KATEGORI

Industri, Konditori



## FÄRDIG PRODUKT

Mjuk kaka, Sockerkaka / Anslag /  
Tårtbotten

# ANSLAG

## ÖVERSIKT

Skapa det perfekta anslaget med ingredienser från vår beprövade sortiment med förbättrande produkter! Dessa 3 recept kommer att öka volymen och förlänga färskheten på dina anslag.

## ANSLAG MED JILK

### INGREDIENSER

#### Grupp 1

| Ingrediens                | KG    | %     |
|---------------------------|-------|-------|
| Vatten                    | 0.240 | 8.59  |
| Ägg                       | 0.850 | 30.41 |
| <u>Aromatic Jilk</u>      | 0.065 | 2.33  |
| Socker                    | 0.700 | 25.04 |
| Vetemjöl                  | 0.770 | 27.55 |
| Vetestärkelse             | 0.080 | 2.86  |
| <u>Aromatic bakpulver</u> | 0.025 | 0.89  |
| Salt                      | 0.010 | 0.36  |
| Skummjölkpulver           | 0.025 | 0.89  |
| Vegetabilisk olja         | 0.030 | 1.07  |

Total vikt: 2.795

## ARBETSBESKRIVNING

Blandningstid på hög hastighet: 2-3 minuter

Bakningstemperatur: 190°C

Baktid: 28-30 minuter

## ANSLAG MED SILKY CAKE PF

### INGREDIENSER

#### Grupp 1

| Ingrediens                  | KG    |
|-----------------------------|-------|
| Ägg                         | 0.500 |
| Vatten                      | 0.150 |
| Olja                        | 0.050 |
| Socker                      | 0.350 |
| <u>Bakels Silky cake PF</u> | 0.160 |
| Vetemjöl                    | 0.350 |
| <b>Total vikt: 1.560</b>    |       |

## ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda alla ingredienser med en visp i 1 minut på lägsta hastighet.
2. Skrapa ner kanterna och öka hastigheten till 3:e växel. Blanda i 5 minuter. Fyll en form.
3. Grädda i 160 grader i ca 45-50 min i däckugn.

## ANSLAG MED JILK 60

### INGREDIENSER

#### Grupp 1

| Ingrediens               | KG    | %     |
|--------------------------|-------|-------|
| Vetemjöl                 | 0.380 | 26.90 |
| Vetestärkelse            | 0.060 | 4.30  |
| Aromatic bakpulver       | 0.015 | 1.10  |
| Socker                   | 0.380 | 26.90 |
| Olja                     | 0.050 | 3.54  |
| Ägg                      | 0.360 | 26.90 |
| Vatten                   | 0.150 | 10.63 |
| Aromatic Jilk 60         | 0.016 | 1.13  |
| <b>Total vikt: 1.411</b> |       |       |

## ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda alla ingredienser med en visp i 1 minut på lägsta hastighet.
2. Skrapa ner kanten och öka hastigheten till växel 3. Mixa i 5 minuter. Fyll en form.
3. Grädda i 170 grader i ca 45-50 min i däckugn.