BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



HÄXHATTAR

INGREDIENSER

Grupp Kakbas

Ingrediens	KG
Bakels Multimix Kakbas	1.000
Vatten	0.230
Olja	0.300
Ägg	0.365
Kakaopulver	0.030
Aromatic Färg Röd	0.020

Total vikt: 1.945

Grupp Frosting

Ingrediens	KG
Bakels Tryffel Vit	0.600
Smör	0.100
Aromatic Färg Svart	-

Total vikt: 0.700

Grupp Dekor

Ingrediens	KG
Bakels Pettinice Premium Sugarpaste	-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

Kakbas
1. Blanda alla ingredienserna med vinge i 1 min på låg hastighet.
2. Skrapa ned kanterna och blanda ytterligare 6 min på medelhastighet.
3. Fyll önskad form.
4. Baka av i 180°C i cirka 20 min.

Frosting/Dekor
1. Vispa frostingen vit och fluffig, häll i svart färg tills den blivit riktigt svart.
2. Fyll muffinsen med Bakels Les Fruits 70% Apple eller någon av våra andra goda Les Fruits fruktfyllningar.
4. Skär ut en rundel av Pettinice – Sockerpasta Svart och lägg på muffinsen.
5. Spritsa den svartfärgade tryffeln till en toppig häxhatt.