BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



KATEGORI

Konditori

FÄRDIG PRODUKT

Mjuk kaka, Morotskaka

MOROTSKAKA: AROZYME CAKE

INGREDIENSER

Grupp Kaka

Ingrediens	KG	%
Ägg	0.500	23.00
Olja	0.400	18.40
Socker	0.600	27.60
Aromatic Arozyme Cake	0.090	4.10
Aromatic Dorothy	0.035	1.60
Vetemjöl	0.550	25.30
Kanel	0.028	1.30
Morötter (rivna)	0.700	32.20
	Total vikt: 2.903	

Grupp Frosting

Ingrediens	KG	%
Smör	0.200	-
Florsocker	0.200	-
Mjukost	0.200	-
Aromatic Vaniljarom	0.005	-
	Total vikt: 0.605	

ARBETSBESKRIVNING

1. Vispa alla ingredienser utom morötterna med en vinge i 1 minut på lägsta hastighet.
2. Skrapa ner kanterna och öka hastigheten till andra växeln i 5 minuter.
3. Tillsätt morötterna och mixa på lägsta hastighet i 1 minut.
4. Fyll en form 40 * 60 cm.
5. Gräddas i 180 grader i ca 60- 70 min.

Frosting

6. Vispa smör med florsocker.
7. Tillsätt Philadelphiaost och Aromatic vaniljarom.
8. Blanda försiktigt i 1 minut på lägsta hastighet.
9. Dekorera med glasyren.