



KATEGORI

Industri



FÄRDIG PRODUKT

Sockerkaka

GRUNDRECEPT SOCKERKAKA

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens	KG	%
Ägg	0.670	18.81
Vatten	0.160	4.49
Vegetabilisk olja	0.580	16.28
<u>Aromatic GL 16</u>	0.070	1.97
Socker	0.820	23.02
Skummjölkpulver	0.040	1.12
Glykos	0.060	1.68
<u>Aromatic Colco</u>	0.015	0.42
<u>Aromatic Dorothy</u>	0.120	3.37
Vetemjöl	0.850	23.86
Vetestärkelse	0.140	3.93
<u>Aromatic bakpulver</u>	0.025	0.70
Salt	0.010	0.28
<u>Aromatic Vaniljarom Extra</u>	0.020	0.06
Total vikt: 3.580		

ARBETSBESKRIVNING

1. Tillsätt alla ingredienser (all-in-one) och vispa på låg hastighet 2-3 minuter. Öka till mediumhastighet och vispa ytterligare 2-3 minuter.

2. Baka av i 175°C i cirka 60 minuter.

Visptid låg hastighet: 2-3 min

Visptid medium hastighet: 2-3 min

Volymvikt av bakad kaka: 830 g/l

Baktemperatur: 175°C

Baktid: 60 min