



VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Rumstemperatur



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Jul, Vinter



FÄRDIG PRODUKT

Sockerkaka, Sockerkaka / Anslag
/ Tårtbotten

SILKY POUND CAKE

INGREDIENSER

Grupp Kaka

Ingrediens	KG
Ägg	0.400
Vatten	0.130
Rapsolja	0.240
Socker	0.300
<u>Aromatic Apelsin arom</u>	0.012
<u>Silky Cake</u>	0.160
Vetemjöl	0.330
Total vikt:	1.572

Grupp Kaka Choklad

Ingrediens	KG
Kakaopulver	0.020
Vatten	0.010
Total vikt:	0.030

Grupp Dekor

Ingrediens	KG
<u>Bakels Apelsintryffel</u>	-
<u>Bakels Chockex Non Temp Premium Mörk</u>	-
Total vikt:	0.000

ARBETSBSKRIVNING

1. Kaka: Blanda alla ingredienser i en kittel med vinge. Blanda 5 minuter på medelhastighet.
2. Kaka Choklad: Blanda 10 g vatten och kakaon med 250 g av den ljusa kaksmeten.
3. Väg upp 350 g Ljus kaksmet i en klassisk sockerkaksform och 50-60 g av chokladen. Marmorera lite lätt med en kniv. Baka i 170 grader i 50 minuter.
4. När kakan kallnat spritsa på lite Bakels Apelsintryffel eller annan valfri tryffel. Gjut över Chockex Mörk.