BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Rumstemperatur

KATEGORI

Konditori

FÄRDIG PRODUKT

Gateaux, Tårta

SPECOLUUS & CARAMEL CAKE

INGREDIENSER

Grupp Kaka

Ingrediens	KG
Ägg	0.450
Vatten	0.200
Rapsolja	0.300
Aromatic American Cola	0.020
Socker	0.360
Bakels Speculoos Crumb	0.200
Silky Cake	0.200
Vetemjöl	0.400
	Total vikt: 2.130

Grupp Dekor

Ingrediens	KG
Bakels Millionaires Caramel	-
Bakels Mörk Tryffel	-
Bakels Chockex Non Temp Premium White	-
Bakels Chockex Non Temp Premium Mörk	-
	-
	Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda alla ingredienser i en kittel och blanda på medelhastighet i 4.5 minuter. Fyll upp 1000g i 60x10 formar. Lägg en sträng Dulce Leche i mitten. Baka i 160 grader i ca 40-45 minuter.
2. När kakan svalnat sp dekorera valfritt med Millionaires, Tryffel, Dulce och Chockex.