



TRES LECHES KAKA

INGREDIENSER

Grupp Mjuk kaka

Ingrediens	KG
Ägg	0.330
Socker	0.125
Vetemjöl	0.175
Vatten	0.030
Mjölkpulver	0.004
Aromatic bakpulver	0.008
<u>Aromatic Jilk 60</u>	0.007
Total vikt: 0.679	

Grupp Fyllning

Ingrediens	KG
Mjölk	0.600
<u>Bakels Delight</u>	0.300
Total vikt: 0.900	



VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Sweet Tapas



FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Tårta

Grupp Glaze

Ingrediens

Bakels Delight

Bakels Diamond Glaze Neutral

Vatten

Bakels Mörk Tryffel

Bakels Diamond Glaze Vit

KG

0.500

0.500

0.040

-

-

Total vikt: 1.040

ARBETSBESKRIVNING

Mjuk kaka

- Blanda alla ingredienser till sockerkakan med vinge.
- 4 minuter på medelhastighet med visp och 20 sekunder på hög hastighet.
- Fyll smeten i en rektangulär form.
- Baktemperatur: 180°C.
- Baktid: 25 minuter.

Fyllning

- Koka upp mjölk med Bakels Delight.
- Sprid ut över kakan.

Glasyr

- Vispa Bakels Delight och bred över den avsvalnade kakan.
- Blanda Bakels Diamond Glaze Neutral med vatten och Bakels Dark Truffle och glasera tårtan.
- Använd Bakels Diamond Glaze White för att skapa ett mönster.