

# Golden cake



Mix voor heerlijke cakes







#### Voordelen voor de bakker:

- Efficiënt
- Speciaal voor hotelcakes, marmercakes, etc.
- Gemakkelijk te verwerken
- Diepvriesbestendig
- Lange vershouding

#### Voordelen voor de klant:

- Een typische botercake
- Een mooie en fijne structuur
- Een mooie gouden kleur
- Aangenaam mondgevoel
- Het ziet er zo lekker uit en smaakt zo fantastisch!





## Botercake

GOLDEN CAKE	1.000 g
Gecremeerde boter	400 g
Ei	480 g
Water	200 g
Mengen traag	4 min.
Mengen gemiddeld	1 min.
Afwegen	350 g
Oventemperatuur vloer	180 °C
Baktijd	45 min.

### Verwerkingsmethode:

Meng alle grondstoffen met de vlinder gedurende 4 min. traag en 1 min. op gemiddelde snelheid.

Vul uw vorm met 350 g beslag en duw een geoliede corn in het midden om een ovensprong mogelijk te maken.

### Algemene raadgeving:

Oventemperatuur voor de vloer is 30 °C hoger dan voor warme luchtoven of rotoroven.





## Koffiecake

GOLDEN CAKE	1.000 g
Gecremeerde boter	400 g
Ei	480 g
Water	200 g
Mengen traag	4 min.
Mengen gemiddeld	1 min.
Afwegen	350 g
Oventemperatuur vloer	180 °C
Baktijd	45 min.

### Verwerkingsmethode:

Meng alle grondstoffen met de vlinder gedurende 4 min. traag en 1 min. op gemiddelde snelheid.

Neem van het gemaakte beslag 600 g en meng er koffie-extract onder naar smaak.

Maak hiermee uw marmereffect voor een optimale koffiecake.

Vul uw vorm met 350 g beslag en duw een geoliede corn in het midden om een ovensprong mogelijk te maken.

### Algemene raadgeving:

Oventemperatuur voor de vloer is 30 °C hoger dan voor warme luchtoven of rotoroven.

## Sinaasappelcake

GOLDEN CAKE	1.000 g
Gecremeerde boter	400 g
Ei	480 g
Sinaasappelsap en zeste	200 g
Maanzaad	40 g
Mengen traag	4 min.
Mengen gemiddeld	1 min.
Afwegen	350 g
Oventemperatuur vloer	180 °C
Baktijd	45 min.

### Verwerkingsmethode:

Meng alle grondstoffen met de vlinder gedurende 4 min. traag en 1 min. op gemiddelde snelheid.

Vul uw vorm met 350 g beslag en duw een geoliede corn in het midden om een ovensprong mogelijk te maken.

### Algemene raadgeving:

Oventemperatuur voor de vloer is 30 °C hoger dan voor warme luchtoven of rotoroven.