

**WEEK**  
• VAN DE •  
**CAKE**

**12 t.e.m. 20 oktober**



# Mango Cake



## COMPOSITIE

1. Mango Cake beslag
2. Diplomaat Crème
3. Mangovulling
4. Decoratieroom

Steek uit de plakken mango cake (1) schijven van 18cm. Breng hierop 120g diplomaat crème (2) aan en verdeel 80g van de mangovulling (3). Plaats een tweede schijf en herhaal dit nog een keer. Sluit de taart af met de derde schijf. Maskeer het geheel met de decoratieroom (4). Decoreer het oppervlak naar wens met de decoratieroom (4) en de mangovulling (3).

## INGREDIËNTEN

<b>1. Mango Cake Beslag</b>	<b>g</b>
<b>Puratos Tegral Satin Creme Cake New</b>	<b>1000</b>
Hele eieren	350
Zonnebloemolie	300
Water	225

<b>2. Diplomaat Crème</b>	<b>g</b>
<b>Puratos Cremyvít</b>	<b>375</b>
<b>Puratos Chantypak</b>	<b>345</b>
Room 35% v.g.	345
Water	1000

<b>3. Mangovulling</b>	<b>g</b>
<b>Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%</b>	<b>1000</b>

<b>4. Decoratieroom</b>	<b>g</b>
<b>Puratos Chantypak</b>	<b>250</b>
Room 35% v.g.	750
Bloedsuiker	75

## WERKWIJZE

**Mango Cake Beslag**  
Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 minuten. Strijk plakken van 5mm dikte en bak deze af op 180°C gedurende ±14 minuten met gesloten dampseutel.

**Diplomaat Crème**  
Maak met de Cremyvít en het water een crème patissière door deze gedurende 4 minuten op hoge snelheid op te kloppen. Laat de crème even rusten om daarna los te kloppen. Spatel hieronder de voor 3/4de opgeklopte Chantypak en room om een diplomaat crème te bekomen.

**Mangovulling**  
Klaar voor gebruik. Eventueel een verse passievrucht of wat limoenzeste toevoegen voor een extra zomerse touch!

**Decoratieroom**  
Klop de Chantypak samen met de room en bloedsuiker op. Zoeting naar wens aanpassen!



# Dat zit wel snor cake



## COMPOSITIE

1. Cakebeslag
2. Chocoladecakebeslag
3. Mandarijnvulling
4. Krokant van hazelnoot
5. Gianduja coating

Vul een cakevorm voor 2/3de met de cakebeslagen (1+2) door lijn op lijn te spuiten om een marbré-effect te verkrijgen. Bak af op 190°C gedurende 35-40 min. Na het bakken van bovenaf injecteren met de mandarijnvulling (3) en plaats in de diepvries. Dip de bovenkant van de afgekoelde cake in de Gianduja coating (5) en bestrooi met de krokant van hazelnoot (4). Spuit een snor met de zacht gemaakte PatisFrance Gianduja op een bakpapier en laat opstijven in de koeling of diepvries om gemakkelijk op de cake te plaatsen.

## INGREDIËNTEN

<b>1. Cakebeslag</b>	<b>g</b>
<b>Puratos Tegral Satin Creme Cake New</b>	<b>1000</b>
Olie	300
Eieren	350
Water	225

<b>2. Chocoladecakebeslag</b>	<b>g</b>
<b>Puratos Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate</b>	<b>1000</b>
Eieren	350
Olie	300
Water	225
Kardemompoeder	15g

<b>3. Mandarijnvulling</b>	<b>g</b>
Water	300

<b>4. Krokant van hazelnoot</b>	<b>g</b>
Gebroken hazelnoten	200
Suiker	75
Eiwit	25

<b>5. Gianduja coating</b>	<b>g</b>
Puratos Carat Decorcrem White 520	700
PatisFrance Gianduja	300

## WERKWIJZE

**Cakebeslag**  
Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 4 min. op gemiddelde snelheid.

**Chocoladecakebeslag**  
Meng alle ingrediënten met de vlinder gedurende 4 min. op gemiddelde snelheid.

**Mandarijnvulling**  
Klaar voor gebruik.

**Krokant van hazelnoot**  
Meng alle ingrediënten samen en strooi uit op een plaat voorzien van bakpapier. Bak mooi droog en goudbruin gedurende 10 min. op 180°C met open dampseutel.

**Gianduja coating**  
Verwarm beide ingrediënten tot 30°C en meng. Verwerk aan 26-28°C.

# Mama 4ever cake



## COMPOSITIE

1. Cakebeslag met chocolade en framboos
2. Roze ganache

Werk de cake (1) af met Puratos Harmony Ready Neutre. Doe dit twee maal. Plaats de cake 1 uur in de koeling en breng vervolgens de roze ganache (2) aan zodat het licht van de rand loopt.

## INGREDIËNTEN

<b>1. Cake met chocolade en framboos</b>	<b>g</b>
Puratos Mimetic Incorporation	500
Puratos Tegral 4Ever Cake	1000
Eieren	500
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	200
Diepvriesframbozen	400
PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes	100

<b>2. Roze ganache</b>	<b>g</b>
Puratos Carat Decorcrem White 520	Q.S.
Rode kleurstof (vet-oplosbaar)	Q.S.

## WERKWIJZE

### **Cake met chocolade en framboos**

Maak de Mimetic Incorporation zacht. Meng alle ingrediënten, behalve de Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace, met de vlinder gedurende 3 min. op gemiddelde snelheid. Breek de Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace in grove stukken. Voeg nu deze grove stukken toe en meng kort. Strijk de tulbandvormen in met boter en bestrooi met PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes. Vul de vormen met 250 g cakebeslag. Verdeel hierop 100g diepvriesframbozen en verdeel hierop opnieuw 250g beslag. Bak op 180°C gedurende ± 50 min. met gesloten dampslutel. Ontvorm en laat afkoelen.

Tip: meng de diepvriesframbozen met een beetje koud bindmiddel om lekken te voorkomen

### **Roze ganache**

Verwarm de Carat Decorcrem White 520 tot 40°C en breng op kleur. Laat afkoelen tot 30°C om te verwerken.



# Sokolatina



## COMPOSITIE

1. Krokante bodem
2. Chocoladecakebeslag
3. Siroop
4. Opgeklote chocoladeroom
5. Abrikozenvulling

Verdeel de abrikozenvulling (5) over twee siliconen matten (25 g/stuk). Sauseer de schijfjes chocoladecake (2) met de siroop (3). Plaats een schijfje op de abrikozenvulling (5). Spuit opgeklote chocoladeroom (4) op de chocoladecake (2) (25 g/stuk). Sluit af met het schijfje chocoladecake (2) met de krokante bodem (1) en plaats de krokante bodem (1) naar boven. Plaats in de diepvries. Ontvorm en overgiet met Puratos Miroir Glassage Neutre (38°C). Plaats hier uw chocoladecake decoratie rond.

## INGREDIËNTEN

<b>1. Krokante bodem</b>	<b>g</b>
PatisFrance Praligrac Chocolait	1000
<b>2. Chocoladecakebeslag</b>	<b>g</b>
Puratos Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate	1000
Eieren	350
Olie	300
Water	225
<b>3. Siroop</b>	<b>g</b>
Water	300
Suiker	225
Ouzo (anijslikeur)	100
<b>4. Opgeklote chocoladeroom</b>	<b>g</b>
Room 35% v.g.	800
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	250
Invertsuiker	50
Puratos Chantypak	200
<b>5. Abrikozenvulling</b>	<b>g</b>
Water	50
Gelatinepoeder (180 bloom)	10
Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%	1200

## WERKWIJZE

### Krokante bodem

Maak de Praligrac Chocolait zacht (25-28°C) en strijk uit op een plaat van 40x60cm voorzien van bakpapier.

### Chocoladecakebeslag

Meng alle ingrediënten samen met de vliinder op matige snelheid tot een homogeen deeg. Verdeel het beslag egaal over twee bakplaten van 40x60cm, voorzien van bakpapier. Bak af op 190°C gedurende ± 13 min. Verwijder van de plaat en laat afkoelen.

### Siroop

Breng het water en de suiker aan de kook en laat de suiker volledig oplossen. Laat afkoelen en voeg dan de Ouzo toe.

### Opgeklote chocoladeroom

Verwarm de room tot 60°C. Giet deze bereiding op de Selection Noir Cacao-Trace drops en de invertsuiker en mix met een staafmixer tot een homogene textuur. Voeg de Chantypak toe en mix. Plaats in de koelkast aan 4-6°C gedurende 12 uur. Klop vervolgens op zoals slagroom.

### Abrikozenvulling

Meng het gelatinepoeder met het water en laat 15 min. weken. Voeg de gesmolten gelatinemassa toe aan de Topfil Finest Apricot Pieces 70% voor extra stabiliteit.



# Sorrentocake met smoopees



## COMPOSITIE

### 1. Cakebeslag met rozemarijn

Snij bakpapier op maat 30x30 cm. Fonceer hiermee een ring van 16cm diameter. Spuit 425 g cakebeslag (1) in de ring. Juist voor het bakken, bestrooien met een laag bloedsuiker. Afbakken in een vloeroven op 190°C gedurende 30-35 min. Na het bakken, laat licht afkoelen. Verwijder de ring en laat verder afkoelen.

## INGREDIËNTEN

### 1. Cakebeslag met rozemarijn

	g
Olijfolie	300
Rozemarijn	15
Puratos Tegral Satin Creme Cake New	1000
Eieren	350
water	225
Smoopees Lemon	300

## WERKWIJZE

### Cakebeslag met rozemarijn

Verwarm de olijfolie. Voeg de verse rozemarijn toe en laat dit gedurende minimaal 20 min. trekken. Zeef de rozemarijn uit de olie. Meng alle ingrediënten, met uitzondering van de Smoopees Lemon, samen gedurende 3-4 min. op gemiddelde snelheid met een vlinder. Voeg op het einde de Smoopees Lemon toe en meng tot een gelijkmatige verdeling.



# Cake share Bueno

Artikelnummer	Productnaam	Verpakking
6.00578.048	Dawn Creme Cake Mix Plain	Zak 12,5 kg
2.01393.521	Dawn Eldesan	Doos 4 x 1 kg
8.03208.301	Dawn Compound Cacao	Emmer 2,5 kg
5.30671.502	Dawn Delicream Bueno	Emmer 5 kg
2.74203.700.300	Royal Steensma Souplesse Melk	Emmer 3 kg
2.74011.700.300	Royal Steensma Souplesse Puur	Emmer 3 kg

*TIP:  
Je kunt de plaatcakes gemakkelijk  
vooraf maken en invriezen.*

## INGREDIËNTEN - 17 STUKS | 3,5 X 18 CM BAKKEN IN PLAAT 60 X 20 CM

### Cake Bars Plain

- 870 g Dawn Creme Cake Mix Plain
- 300 g Heelei
- 260 g Plantaardige olie
- 220 g Water
- 5 g Dawn Eldesan

### Cake Bars Cacao

- 450 g Dawn Creme Cake Mix Plain
- 150 g Heelei
- 140 g Plantaardige olie
- 110 g Water
- 85 g Dawn Compound Cacao
- 20 g Chocolade drops mini

### Afwerking

- 1190 g Dawn Delicream Bueno

### Coating

- 1020 g Royal Steensma Souplesse Melk

## WERKWIJZE

### Cake Bars

Maak 2 beslagen; Plain en Cacao. Meng alle grondstoffen (behalve de chocolade mini drops) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder. Voeg als laatste de chocolade mini drops toe en draai door.

Stort het blanke beslag uit op papier in een bakplaat van 60 x 20 cm en strijk glad. Verdeel het cacao beslag hierover en marmeer grof met een spatel. Bak in de inschietoven op 180°C (rotatie 160°C) gedurende 35 minuten.

Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

### Afwerking

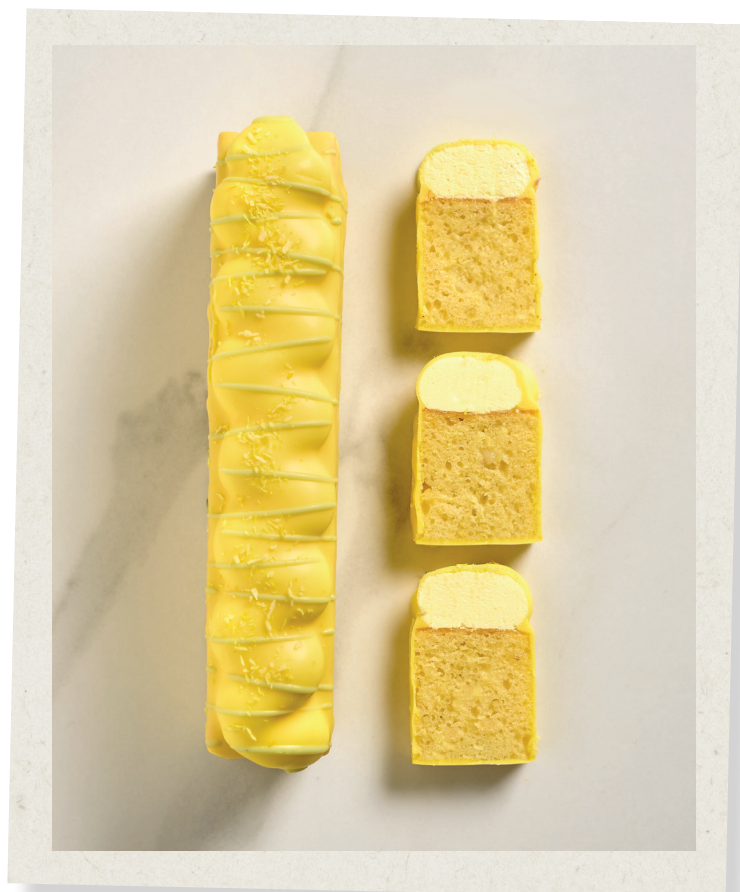
Spuut de Bueno vulling in zigzag op de Cake Bars (70 g p/st) en plaats in de koeling.

### Coating

Overgiet de Cake Bars met gesmolten Souplesse Melk (ca. 40°C, 60 gram p/st). Werk af met streepjes Souplesse Puur.



# Cake share Yuzu



Artikelnummer	Productnaam	Verpakking
6.00578.048	Dawn Creme Cake Mix Plain	Zak 12,5 kg
2.01900.111	Dawn Palermo Citroen	Fles 1 kg
8.79333.352	Dawn Crème de la Crème	BiB 10 kg
8.03425.320	Dawn Compound Yuzu	Pot 1 kg
6.33231.650.201	Royal Steensma Citronade 4x4	Doos 12,5 kg
2.74825.700.300	Royal Steensma Souplesse Limoncello	Emmer 3 kg
2.74712.700.300	Royal Steensma Souplesse Pistache	Emmer 3 kg

## INGREDIËNTEN - 17 STUKS | 3,5 X 18 CM BAKKEN IN PLAAT 60X20 CM

### Cake Bars

1300 g Dawn Creme Cake Mix Plain  
460 g Heelei  
400 g Plantaardige olie  
340 g Water  
10 g Dawn Palermo Citroen  
100 g Royal Steensma Citronade 4x4

### Afwerking

300 g Dawn Crème de la Crème  
400 g Roomboter  
40 g Dawn Compound Yuzu

### Coating

1020 g Royal Steensma Souplesse Limoncello

## WERKWIJZE

### Cake Bars

Meng alle grondstoffen (behalve de Citronade 4x4) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder. Voeg als laatste de Citronade 4x4 toe en draai door.

Stort het beslag uit op papier in een bakplaat van 60 x 20 cm en strijk glad. Bak in de inschietoven op 180°C (rotatie 160°C) gedurende 35 minuten.

Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

### Afwerking

Maak de boter zacht en klop los. Crème de la crème (op bakkerijtemperatuur) luchtig doorkloppen en op smaak brengen met Compound Yuzu.

Spuit de yuzu-crème in zigzag op de Cake Bars (40 g p/st) en plaats in de koeling.

### Coating

Overgiet de Cake Bars met gesmolten Souplesse Limoncello (ca. 40°C, 60 gram p/st). Werk af met streepjes Souplesse Pistache en geel gekleurde kokosgruis.



# Cake share Kers



Artikelnummer	Productnaam	Verpakking
6.00578.048	Dawn Creme Cake Mix Plain	Zak 12,5 kg
8.79333.352	Dawn Crème de la Crème	BIB 10 kg
2.02005.320	Dawn Compound Kers	Pot 1 kg
2.75824.700.300	Royal Steensma Souplesse Kers	Emmer 3 kg
2.75821.700.300	Royal Steensma Souplesse Neutraal	Emmer 3 kg

## INGREDIËNTEN - 17 STUKS | 3,5 X 18 CM BAKKEN IN PLAAT 60X20 CM

### Cake Bars Plain

- 870 g Dawn Creme Cake Mix Plain
- 300 g Heelei
- 260 g Plantaardige olie
- 220 g Water

### Cake Bars Kers

- 450 g Dawn Creme Cake Mix Plain
- 150 g Heelei
- 140 g Plantaardige olie
- 110 g Water
- 50 g Dawn Compound Kers

### Afwerking

- 300 g Dawn Crème de la Crème
- 400 g Roomboter
- 40 g Dawn Compound Kers

### Coating

- 1020 g Royal Steensma Souplesse Kers

## WERKWIJZE

### Cake Bars

Meng alle grondstoffen op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder.

Stort het blanke beslag uit op papier in een bakplaat van 60 x 20 cm en strijk glad. Verdeel het kersenbeslag hierover en marmer grof met een spatel. Bak in de inschietoven op 180°C (rotatie 160°C) gedurende 35 minuten.

Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

### Afwerking

Maak de boter zacht en klop los. Crème de la crème (op bakkerijtemperatuur) luchtig doorkloppen en op smaak brengen met Compound Kers.

Spuit de kersen crème in zigzag op de Cake Bars (40 g p/st) en plaats in de koeling.

### Coating

Overgiet de Cake Bars met gesmolten Souplesse Kers (ca. 40°C, 60 gram p/st). Werk af met streepjes Souplesse Neutraal.

# Cake share Kokos

Artikelnummer	Productnaam	Verpakking
6.00578.048	Dawn Creme Cake Mix Plain	Zak 12,5 kg
8.03310.320	Dawn Compound Kokos	Pot 1 kg
8.03208.301	Dawn Compound Cocoa	Emmer 2,5 kg
5.30678.502	Dawn Delicream Coconut	Emmer 5 kg
6.30003.360.201	Royal Steensma Sukade 3x3	Doos 5 kg
2.75821.700.300	Royal Steensma Souplesse Neutraal	Emmer 3 kg



## INGREDIËNTEN - 17 STUKS | 3,5 X 18 CM BAKKEN IN PLAAT 60 X 20 CM

### Cake Bars Plain

- 870 g Dawn Creme Cake Mix Plain
- 300 g Heelei
- 260 g Plantaardige olie
- 220 g Water
- 70 g Dawn Compound Kokos
- 100 g Royal Steensma Sukade 3x3

### Cake Bars Cacao

- 450 g Dawn Creme Cake Mix Plain
- 150 g Heelei
- 140 g Plantaardige olie
- 110 g Water
- 85 g Dawn Compound Cocoa

### Afwerking

- 1190 g Delicream Coconut

### Coating

- 1020 g Royal Steensma Souplesse Neutraal

## WERKWIJZE

### Cake Bars

Maak 2 beslagen; Plain en Cacao. Meng alle grondstoffen (behalve Sukade 3x3) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder. Voeg als laatste de Sukade 3x3 toe en draai door.

Stort het blanke beslag uit op papier in een bakplaat van 60 x 20 cm en strijk glad. Verdeel het chocolade beslag hierover en marmer grof met een spatel. Bak in de inschietoven op 180°C (rotatie 160°C) gedurende 35 minuten.

Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

### Afwerking

Spuit de Coconut vulling in zigzag op de Cake Bars (70 g p/st) en plaats in de koeling.

### Coating

Overgiet de Cake Bars met gesmolten Souplesse Neutraal (ca. 40°C, 60 gram p/st). Werk af met groen gekleurde kokosgruis en kokosvlokken.



# Amandel-cassiscake

met *Debic Cake Gold*

## INGREDIËNTEN VOOR 12 PORTIES

### Cakebeslag

2 kg eiwit

2 kg kristalsuiker

### 1 kg **Debic Cake Gold**

1,6 kg patentbloem

4 kg amandelspijs

2 kg eigeel

20 g zout

200 g maïszetmeel

2 citroenen, de zestes

### Paars cakebeslag

1,8 kg cakebeslag

120 g cassispuree

60 g paarse poederkleurstof

12 druppels mokka

50 g maïszetmeel

### Lichtpaars cakebeslag

1,8 kg cakebeslag

60 g cassispuree

30 g paarse poederkleurstof

20 g maïszetmeel



## BEREIDING

### Cakebeslag

Mix het eiwit en de suiker samen tot een luchtig schuim. Rol de *Debic Cake Gold* dun uit tussen 2 vetvrije papieren. Vries in. Snijd de ingevroren boter in kleine blokjes en meng onder een deel van de bloem. Meng het eiwitschuim met de amandelspijs. Voeg het eigeel, het zout, het maïszetmeel, de zestes en de rest van de bloem toe. Meng nadien de blokjes boter onder het beslag.

### Paars cakebeslag

Meng alle ingrediënten tot een paars beslag.

### Lichtpaars cakebeslag

Meng alle ingrediënten tot een lichtpaars beslag.

## OPBOUW

Verdeel per tulband 670 g gewoon beslag, 170 g paars beslag en 160 g lichtpaars beslag. Start het opvullen van de tulband met enkele toefen gewoon beslag. Vul de scheidingen op met de paarse beslagen. Bouw het cakebeslag zo verder op. Bak de tulbanden af in een oven (met gesloten schuif) op 160 °C gedurende 120 minuten.



## INGREDIËNTEN VOOR 2 PORTIES

### Appelcake

60 g fijngemalen Turkse appelthee  
60 g fijngemalen krokante appel  
880 g basisbeslag

### Geïnfuseerde room met Turkse appelthee

#### 1 kg Debic Stand & Overrun

80 g Turkse appelthee  
80 g suiker

### Appelgelei

100 g kokend water  
25 g appelthee  
1,5 kg bioappelsap  
220 g glucose  
50 g vloeibare honing  
200 g gelatinemassa

### Krokante appel

appelschijfjes van verschillende soorten  
bloemsuiker



## BEREIDING

### Appelcake

Meng de Turkse appelthee en de krokante appel onder het cakebeslag. Laat een paar uur rusten op kamertemperatuur voor een betere smaakontwikkeling. Verdeel het beslag over een inoxvorm (39 x 9 x 5 cm) en bak op 220 °C gedurende 40 minuten.

### Geïnfuseerde room met Turkse appelthee

Meng de Debic Stand & Overrun met de thee en laat in de koeling trekken gedurende 24 uur. Roer regelmatig om. Giet de room door een fijne zeef, voeg de suiker toe en klop de room vervolgens op tot een luchtige slagroom.

### Appelgelei

Giet het kokend water over de appelthee en laat trekken gedurende 24 uur. Passeer nadien door een zeef. Breng het appelsap aan de kook en laat het reduceren tot 2/3 van het volume. Voeg de thee, de glucose en de honing toe en warm op tot 90 °C. Smelt er de gelatinemassa in. Giet uit op een plaat, laat opstijven en steek cirkels uit.

### Krokante appel

Bestrooi de appelschijfjes met de bloemsuiker. En laat drogen in droogtoestel.

## OPBOUW

Snijd de cake in de gewenste vorm. Schik de schijfjes appelgelei op de cake. Spuit er toefjes appelroom op en decoreer er vervolgens de krokante appelschijfjes op. Werk eventueel af met bladgoud.

# Cake

*Basisrecept voor vegan cake*

VEGAN?  
YES!



## INGREDIËNTEN

### Cakebeslag

- 250 g rietsuiker
- 125 g arachideolie
- 100 g kikkererwtenmeel
- 55 g water (of rijstmelk)

### 125 g **Debic Vegantop**

- 15 g bakpoeder
- 250 g tarwebloem
- 3 g zout
- 125 g appelcompote, fijn
- 150 g bananenpuree



## BEREIDING

### Cakebeslag

Meng de suiker met de olie, het kikkererwtenmeel en het water. Voeg de Debic Vegantop toe en klop op gedurende 3 à 4 minuten, op middelmatige snelheid. Zeef het bakpoeder, samen met de tarwebloem en het zout, en spatel voorzichtig onder de massa. Voeg daarna de appelcompote en bananenpuree toe en meng verder. Verdeel het deeg in individuele Silpat-cakevormpjes en bak op 175 °C gedurende 18 minuten.



Een frisse cake met  
citroen en Griekse yoghurt

## Ingrediënten

Star Wiencake	450 g
Zonnebloemolie	175 g
Griekse yoghurt	50 g
Maanzaad	10 g
Citroensap	40 g
Eieren	150 g
Zesten citroen	1

## Decoratie

Citroensap	50 g
Bloemsuiker	200 g
Glucose	50 g

TIP



Je kan de citroenen  
vervangen door appelsienen

# Citroencake

By Steven Vroman

## Kneden

Plaats alle ingrediënten in de klopper/mengelaar, met uitzondering van het citroensap. Meng de ingrediënten gedurende 2 minuten op een gematigde snelheid.

Voeg vervolgens het citroensap toe en meng het kort onder tot het goed is opgenomen in het beslag.

## Verdelen

Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvormen.

## Bakken

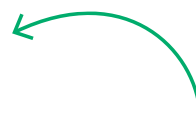
Baktemperatuur 180°C.

De baktijd varieert afhankelijk van het gewicht. Ter info: voor een cake van 300 g beslag hanteren wij een baktijd van 40 minuten.

## Decoratie

Meng alle ingrediënten samen tot één gladde massa. Decoreer de cake naar wens.

Tip: Gebruik een paar citroenzestes om de citroensmaak extra te benadrukken.



Op zoek naar meer  
receptinspiratie?



# Frietjes

## Frietjes met GOLDEN VARIANT

GOLDEN VARIANT	1.400 g
Boter	630 g
Water	630 g

Mengen	3 min.
Afwegen	2.660 g/plaat 40 x 60

Oventemperatuur	160 °C
Baktijd	20 - 25 min.

### Verwerkingsmethode:

Meng alle grondstoffen tot een homogeen cake beslag.

Snij frietjes van appelen meng deze met bruine suiker en gaar deze in de oven ± 20 min bij 160 °C.

Snij de gebakken cake op maat van de frietbakjes.

Spuut een laagje banketbakkers crème op de cake.

Verdeel de appelen over de cake bakjes.

Spuut eventueel af met afdekgelei.

Topping	¾ opgeklopte slagroom.
---------	------------------------



IREKS

# Appel-yoghurtgebak met GOLDEN DINKEL VARIANT



## Dinkel variant beslag

GOLDEN DINKEL VARIANT	1.500 g
Water	600 g
Boter	600 g

## Yoghurtbeslag

Yoghurt	800 g
Koude crème poeder	200 g
Eieren	300 g

## Decoratie

Partjes appel  
Geschaafde amandelen  
Kaneelsuiker

Mengtijd:	3 min.
Baktemperatuur:	170 °C
Baktijd:	± 45 a 50 min.
Verwerkingsmethode:	<p>1/ alle ingrediënten voor het basisbeslag mengen          2/ alle ingrediënten voor het yoghurtbeslag mengen          3/ afwegen en schikken in cakevormpjes          4/ dinkel variant beslag 300 g          5/ toefjes yoghurtbeslag 100 g          6/ decoreren met partjes appel 100 g          7/ afwerken met geschaafde amandelen 20 g</p>
Afwerking:	sneeuwsuiker

## Cake met sinaas en mokka met GOLDEN VARIANT



### Plaat 20x60 Cakebeslag

GOLDEN VARIANT	1.000 g
Boter	0,450 g
Water	0,450 g
Bak vaste chocolade drops	0,150 g
Sinaas compound	0,015 g
Mokka extract	0,015 g

### Vulling

sinaas marmelade	500 g
mokka crème patissière	500 g

### Crumble (±400 gr per plaat)

GOLDEN VARIANT	625 g
Bloem	310 g
Boter	340 g
Vol ei	50 g

Baktemperatuur: 170 °C

Baktijd: ± 50 min.

Verwerkingsmethode: 1/ meng alle grondstoffen van het cakebeslag samen ± 3 min.  
 2/ strijk het cakebeslag gelijkmatig open  
 3/ spuit rooster met crème patissière  
 4/ vul de openingen in rooster op met sinaas marmelade  
 5/ verdeel de crumble over de cake

RECEPT | RECETTE





# Black Soft Tulband Cake

<b>KOMPLET Black Soft</b>	1 000 g
Water	200 g
<b>KOMPLET Plantaardige Olie</b>	450 g
Eieren	200 g
Orangettes	200 g
<b>KOMPLET Kiddy Noisette Softy</b>	naar believen

Meng alle ingrediënten (behalve de orangettes en de **KOMPLET Kiddy Noisette Softy**) op hoge snelheid gedurende 3 min. Voeg de orangettes toe en meng nog 1 min.

## Bereiding

650 g beslag per tulbandvorm, vul de goed ingevette vorm tot de helft, maak een spiraal van **KOMPLET Kiddy Noisette Softy** en voeg de rest van het beslag toe.

**Baktemperatuur:** 190 °C

**Baktijd :** 55 min.

**Afwerking :** Na afkoeling, overgieten met **KOMPLET Kiddy Choco**.



# Dreamcake

## Appel Crumble

### Cake

<b>KOMPLET Dreamcake</b>	1 000 g
Water	500 g
<b>KOMPLET Plantaardige Olie</b>	400 g
Stukjes appel	
Mix alle ingrediënten op hoge snelheid gedurende 3 min.	

### Crumble

<b>KOMPLET Dreamcake</b>	1 000 g
Bloem	500 g
<b>KOMPLET Margarine Patissier</b>	550 g
Eieren	75 g
Meng alle ingrediënten tot een kruimelig deeg.	

### Bereiding

Giet in bakvormen van 18 cm: 300 g cakebeslag, 75 g appel in blokjes en 50 g crumble.

**Baktemperatuur:** 190 °C

**Baktijd :** 35 min.





# Dreamcake

## Rode vruchtencake

### Ingrediënten

<b>KOMPLET Dreamcake</b>	1 000 g
Water	500 g
<b>KOMPLET Plantaardige Olie</b>	400 g

Mix alle ingrediënten op hoge snelheid gedurende 3 min.

### Decoratie

Rode vruchtenmix	800 g
------------------	-------

### Bereiding

Giet het cakebeslag in een vorm van 60 x 40 cm en bestrooi met rode vruchtenmix.

**Baktemperatuur:** 190 °C

**Baktijd :** 35 min.

Snijd in de gewenste porties.





# Gourmet Muffin

## Appel-kaneel

### Ingrediënten

<b>KOMPLET Gourmet Muffin</b>	1 000 g
Water	420 g
Eieren	350 g
<b>KOMPLET Plantaardige Olie</b>	200 g
<b>KESSKO Kaneel</b>	10 g
Chocolade drops	100 g

Meng alle ingrediënten (behalve de appels en de chocolade drops) met de vlinder op hoge snelheid gedurende 3 min.  
Voeg de appels en chocolade drops toe en meng nog 1 min.

### Bereiding

Vul de **KOMPLET Tulips Cups** met het beslag

**Gewicht** : 110 g

**Baktemperatuur** : 200 °C

**Baktijd** : 25 min.



# Dreamcake

## Müsli Cake

### Cake

<b>KOMPLET Dreamcake</b>	1 000 g
Water	500 g
<b>KOMPLET Plantaardige Olie</b>	400 g
<b>KOMPLET Backmüsli</b>	200 g

Mix alle ingrediënten met de vlinder op hoge snelheid gedurende 3 min.

### Decoratie

<b>KOMPLET Florenta</b>	100 g
<b>KOMPLET Backmüsli</b>	100 g

### Bereiding

Giet in Grainstar bakvormen: 300 g cakebeslag en bestrooi met het decoratiemengsel.

**Baktemperatuur:** 190 °C

**Baktijd :** 35 min.





# Mokkabrikoos Cake.

## Cake

MAESTRO CAKE  
Heelei  
Gesmolten boter  
MOKKA ESSENCE

1000 g Zie recept abrikoosvulling: vul  
500 g allerhande siliconenvormpjes met  
500 g de vulling en vries in. Ontvorm  
10 g en bestrijk met ALDIA MIROIR  
NEUTRAAL.

## Abrikoosvulling

FRUITFUL ABRIKOOS  
AE NEUTRAAL

1000 g  
100 g

## Boterroom mokka

## Boterroom mokka

BIANKA SOFT  
Boter  
Heelei (gepasteuriseerd)  
MOKKA ESSENCE

200 g  
200 g  
100 g

## Afwerking

## Afwerking

SCHOKOBELLA MELK  
SCHOKOBELLA WIT

2000 g  
200 g

Overgiet de cakes met  
SCHOKOBELLA MELK, sprits met  
SCHOKOBELLA WIT en laat  
aanhardnen. Werk af met  
boterroom mokka, abrikoosdecor,  
koffieboontjes, macarons,  
en chocoladedecoraties.

## Werkwijze

### Cake

Meng alle ingrediënten gedurende  
3 min in eerste versnelling tot een  
homogene massa.

Smeer de vorm en "insert" buis  
goed in met CARLEX SPRAY en vul  
elke vorm met ± 400 g cakebeslag.

Bak af gedurende 100 min op  
140-150 °C. Draai na het bakken de  
buis los en vries in. Verwijder na  
afkoelen de buis met een  
draaiende beweging.

Vullingen Maak de holtes goed vrij.  
Meng FRUITFUL ABRIKOOS met  
AE NEUTRAAL, spuit ± 200 g in elke  
holte en vries weer in (het restant  
kan opgespoten worden in  
siliconenvormpjes).



**nv Zeelandia**

Industriepark Noord  
Nijverheidsstraat 58-60,  
B - 2160 Wommelgem

**T** +32 3 354 20 68

**E** info@zeelandia.be

**W** zeelandia.be

 **Zeelandia**



## Recept voor ± 24 donuts

### Cake donuts

MAESTRO CAKE	500 g
Heelei	250 g
Boter	250 g
Melkchocolade	100 g
Gebroken hazelnootjes	50 g

### Werkwijze

#### Cake donuts

Smelt de boter met de melkchocolade in de microgolfoven.

Meng alle ingrediënten gedurende 4 min in eerste versnelling tot een homogene massa.

Spuut ± 45 g cakebeslag in elke gesmeerde donutvorm.

Bak gedurende ± 20 min op 180 °C.

### Afwerking

Leg de donuts met hun onderkant naar boven.

Spuut hierop opgeklopte SCHOKOBELLA MELK.

Duw hierop royaal stukjes nougat, mini marshmallows en hazelnootjes.

Vries in.

Dip de volledig gedecoreerde donut in SCHOKOBELLA MELK.

# Rocky Road.



## Recept voor ± 36 donuts

### Cake donuts

MAESTRO CAKE	700 g
Heelei	350 g
MUFFINOLIE	250 g
Boter	100 g
Bruine cassonade	75 g
Kaneel	10 g
Geraspte wortel (fijn)	200 g
APPELBLOKJES	100 g
Pecannoten	100 g

### Werkwijze

#### Cake donuts

Meng alle ingrediënten gedurende 4 min in eerste versnelling tot een homogene massa. Spuit ± 45 g cakebeslag in elke gesmeerde donutvorm. Bak gedurende ± 20 min op 180 °C.

### Coating

Smelt 500 g SCHOKOBELLA WIT met 200 g witte couverture. Werk de donuts af met de coating, stukjes pecannoot en geraspte wortel.

# Carrot Cake Donut.



## nv Zeelandia

Industriepark Noord  
Nijverheidsstraat 58-60,  
B - 2160 Wommelgem

**T** +32 3 354 20 68

**E** info@zeelandia.be

**W** zeelandia.be





# Cream on Cake.

## Luxedeeg

Bloem	3000 g
Gist	210 g
Water	1070 g
Eieren	300 g
Suiker	180 g
Zout	51 g
LUXAFRESH GOLD	600 g
MARGARINE CAKE/BRIOCHE	

## Chocolade cake

DOUBLE CHOC CAKE	2000 g
Water	400 g
Eieren	400 g

## Gele room

RAP'E	800 g
Water	2000 g

## Diversen

Slagroom	2500 g
Gesmolten chocolade	250 g
FRUITFUL JAM FRAMBOOS	700 g

## Werkwijze

### Luxedeeg

Van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg kneden. Deegtemperatuur: 25 °C. Rusttijd: 15 min. Het deeg uitrollen op stand 2 van de uitroltafel. In de vriezer plaatsen om mooi te kunnen

versnijden. Versnijden in banden van 9 cm breed en de lengte van uw stokbroodplaten.

### Chocoladecake

Alle grondstoffen mengen in eerste versnelling gedurende 5 min.

### Gele Room

De grondstoffen gedurende 4 min mengen in tweede versnelling. 10 min laten staan en gedurende 1 min doorkloppen in hoogste versnelling.

### Opbouw

Plaats de banden luxedeeg in de stokbroodplaten. Narijs: 50 min. Na het rijzen een dun streepje FRUITFUL JAM FRAMBOOS spuiten en vervolgens het chocoladecakebeslag (100 g beslag per band van 56 cm), 2 cm van de rand blijven. Afbakken: 225 °C gedurende 10-11 min.

### Afwerking

Breng de helft van de gele room op smaak met de gesmolten chocolade en meng met de helft van de opgeklopte slagroom (crème prise). De andere helft van de gele room mengen met de andere helft van de opgeklopte slagroom. 2 spuitzakken (1 voor iedere crème prise) voor de helft vullen en deze

weer in 1 spuitzak plaatsen met een 18 mm St. Honoré spuitmond. Spuit hiermee golvende banen op het bootje. Na het invriezen afspreiden met PALETTA SPRAY NEUTRAAL en versnijden in stukken van 10 cm. Afwerken naar keuze.



# Empileur **Brownie Nuts.**

## **Croutedeeg**

CROUTEXPRESS	1000 g
Eieren	100 g
Water	50 g

## **Browniebeslag**

FANTASY CHOCNUT CAKE	1334 g
Kandijnsuiker	670 g
Eieren	335 g
Water (50 °C)	335 g
Gesmolten chocolade	335 g
MUESLI MELANGE	220 g
Pistachenoten	60 g

## **Praliné mousse**

AE NEUTRAAL	105 g
Water	140 g
NOISIKREM	120 g
Room	700 g

## **Mokkamousse**

AE NEUTRAAL	105 g
Water	140 g
MOKKA ESSENCE	10 g
Room	700 g

## **Vulling**

FRUITFUL WOUDEVUCHTEN	600 g
AE NEUTRAAL	60 g

## **Werkwijze**

### **Croutedeeg**

Meng alle grondstoffen tot een homogene massa. Dit deeg kan onmiddellijk verwerkt worden.

### **Browniebeslag**

Meng de FANTASY CHOCNUT CAKE met de suiker. Voeg vervolgens eieren, warm water en gesmolten chocolade toe. Meng dit alles goed onder elkaar.

Meng op het einde de MUESLI MELANGE en pistachenoten eronder.

### **Mokkamousse**

Meng de AE NEUTRAAL en het water. Roer vervolgens de MOKKA ESSENCE eronder.

Spatel als laatste de voor 3/4de opgeklopte room eronder.

## **Praliné mousse**

Meng de AE NEUTRAAL en het water. Roer vervolgens de NOISIKREM eronder. Spatel als laatste de voor 3/4 de opgeklopte room eronder.

## **Opbouw**

Rol het croutedeeg uit op 2,5 mm. Leg het deeg op een bakplaat en steek uit met het banketframe. Verdeel hierop het browniebeslag gelijkmatig met afstrijklat 3,5 cm. Bakken: 190 °C gedurende 45 min. Verdeel na afkoeling de gebonden FRUITFUL WOUDEVUCHTEN gelijkmatig over de brownie. Spuit de mokka- en pralinémousses in doppen op de FRUITFUL WOUDEVUCHTEN. Spuit het geheel na invriezen af met PALETTA SPRAY NEUTRAAL. Versnijdt het gebak. Werk af naar keuze.



## **nv Zeelandia**

Industriepark Noord  
Nijverheidsstraat 58-60,  
B - 2160 Wommelgem

**T** +32 3 354 20 68

**E** info@zeelandia.be

**W** zeelandia.be





# ST-ALLERY® LIQUID

## EEN BOTERMIX WAARMEE JE TIJD EN GELD BESPAART

- Toegenomen gebruiksgemak
- Klaar voor gebruik
- Halfvloeibaar alternatief voor boter
- Betere textuur
- Verbeterde houdbaarheid
- Handig in semi-industriële bereidingen



ST-ALLERY® LIQUID  
414247 • emmer van 5 kg

## LIMOEN FASHION CAKE

27 STUKS

### POUND CAKE: BASISRECEPT

#### Ingrediënten

360 g ST-ALLERY® LIQUID  
300 g suiker  
4 eieren  
455 g bloem  
6 g bakpoeder  
240 g melk  
Zeste van 2 limoenen & appelsienen

#### Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten samen gedurende 3 minuten ★ Giet de compositie op een bakplaat (40 x 30 cm) met hoge randen ★ Plaats een siliconemat met wat gewicht bovenop het mengsel ★ Bak gedurende 40 minuten af op 170°C ★ Eens afgekoeld, snijd in stukken van 12 x 3 cm en vries in.

### GLAÇAGE

#### Ingrediënten

75 g water  
150 g suiker  
150 g glucose  
100 g gecondenseerde melk met suiker  
10 g gelatine  
150 g witte chocolade  
2 g gele kleurstof in poeder

#### Bereidingswijze

Laat de gelatine weken in koud water ★ Breng water met suiker en glucose aan de kook ★ Voeg de gecondenseerde melk met suiker toe en giet op de chocolade ★ Mix met een staafmixer en voeg de gele kleurstof toe ★ Voeg de gelatine toe ★ Dop de cake in de glaze.

### LIMOEN CRÈME

#### Ingrediënten

125 g limoenpuree  
Zeste ½ limoen  
60 g suiker  
12 g maïzena  
1 eierdooier  
25 g suiker  
125 g chantilly

#### Bereidingswijze

Kook de limoenpuree met de 60 g suiker ★ Meng ondertussen de maïzena met de suiker en de eierdooier ★ Voeg warme limoenpuree toe aan de compositie en meng ★ Voeg de compositie toe aan de rest van de limoenpuree en kook tot een dikke compositie ★ Laat afkoelen in de koelkast ★ Voeg half opgeklopte chantilly, meng goed door elkaar en werk de cake af.



## KOFFIE FASHION CAKE

27 STUKS

### KOFFIE POUND CAKE

#### Ingrediënten

Zie basisrecept  
+ 240 g koffiemelk

#### Bereidingswijze

Zie basisrecept pound cake ★ Voeg ook de koffiemelk toe.

### ZWARTE CHOCOLADE GLAZE

#### Ingrediënten

75 g arachideolie  
750 g zwarte chocolade

#### Bereidingswijze

Smelt de zwarte chocolade en meng er vervolgens de olie onder ★ Dop de diepgevroren cake in de glaze.

### KOFFIECRÈME

#### Ingrediënten

150 g melk  
80 g koffiebonen  
220 g caramel witte chocolade  
40 g melkchocolade  
330 g chantilly  
10 g gelatine massa of 1 blad gelatine

#### Bereidingswijze

Warm de melk op samen met de koffiebonen en laat 5 minuten intrekken ★ Giet de compositie door een zeef en warm de melk weer op ★ Giet de melk op de witte- en melkchocolade en voeg de gelatine toe en mix met een staafmixer ★ Voeg de chantilly toe en laat 12u rusten in de koelkast ★ Klop de crème op en werk de cake af.





# ROCHER FASHION CAKE

27 STUKS

## POUND CAKE

### Ingrediënten

Zie basisrecept  
+ 300 g hazelnootpasta

### Bereidingswijze

Zie basisrecept pound cake ★ Voeg ook de hazelnootpasta toe.

## HAZELNOOT CHANTILLY

### Ingrediënten

375 g chantilly  
50 g hazelnoot pasta  
150 g witte chocolade

### Bereidingswijze

Kook de chantilly samen met de hazelnootpasta ★ Giet op de witte chocolade en laat het 12u rusten in de koelkast.

## ROCHER GLAZE

### Ingrediënten

50 g arachideolie  
500 g melkchocolade  
100 g hazelnootpasta  
100 g bresilienne

### Bereidingswijze

Smelt de melkchocolade en voeg de rest van de ingrediënten toe ★ Meng goed door elkaar en dop de bevroren cakes in de rocher glaze.



# COCONUT FASHION CAKE

27 STUKS

## CHOCOLADE CAKE

### Ingrediënten

300 g ST-ALLERY® LIQUID  
750 g zwarte chocolade (gesmolten)  
240 g suiker  
9 eieren  
150 g bloem  
15 g bakpoeder  
6 g zout

### Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten samen gedurende 3 min ★ Giet de compositie op een bakplaat (40 x 30 cm) met hoge randen ★ Plaats een siliconemat met wat gewicht bovenop het mengsel ★ Bak gedurende 40 minuten af op 170°C ★ Eens afgekoeld, snijd in stukken van 12 x 3 cm.



## KOKOSNOOT PASTA

### Ingrediënten

500 g gemalen kokosnoot  
400 g gecondenseerde melk met suiker

### Bereidingswijze

Meng de gemalen kokosnoot met de gecondenseerde melk ★ Leg een laag op de gebakken chocoladecake en plaats het in de diepvries ★ Eens bevroren, snijd in stukken van 12 x 3 cm.

## CHOCOLADE GANACHE

### Ingrediënten

30 g ST-ALLERY® Revolution  
125 g chantilly  
125 g zwarte chocolade  
30 g suiker  
30 g glucose

### Bereidingswijze

Kook de chantilly samen met de suiker en de glucose ★ Giet op de chocolade, voeg de ST-ALLERY® Revolution toe en mix met een staafmixer ★ Laat afkoelen op kamertemperatuur ★ Dop de cakes in de ganache. Bestrooi met gemalen kokosnoot.

# PISTACHE FASHION CAKE

27 STUKS

## POUND CAKE

### Ingrediënten

Zie basisrecept  
+ 100 g pistachepasta

### Bereidingswijze

Zie basisrecept pound cake ★ Voeg ook de pistachepasta toe.

## PISTACHE GLAZE

### Ingrediënten

500 g witte chocolade  
100 g pistachepasta  
50 g arachide olie  
100 g pistache stukjes

### Bereidingswijze

Smelt de witte chocolade en voeg de rest van de ingrediënten toe ★ Meng alles goed door elkaar ★ Dop de cakes in de pistache glaze.

## PISTACHE CHANTILLY

### Ingredienten

375 g chantilly  
50 g hazelnoot pasta  
150 g witte chocolade

### Bereidingswijze

Kook de chantilly samen met de hazelnoot pasta ★ Giet op de witte chocolade en laat het 12u rusten in de koelkast.



# CREAM CHEESE FASHION CAKE

27 STUKS

## POUND CAKE

### Ingrediënten

360 g ST-ALLERY® LIQUID  
200 g cream cheese  
500 g suiker  
6 eieren  
380 g bloem  
vanillebloem  
apricogel

### Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten samen gedurende 3 minuten ★ Giet de compositie op een bakplaat (40 x 30 cm) met hoge randen ★ Plaats een siliconemat met wat gewicht bovenop het mengsel ★ Bak gedurende 40 minuten af op 170°C ★ Eens afgekoeld, snijd in stukken van 12 x 3 cm en vries in ★ Eens bevroren, dop de cake in apricogel.

## CREAM CHEESE CHANTILLY

### Ingrediënten

175 g chantilly  
75 g cream cheese  
Vanille

### Bereidingswijze

Klop alle ingrediënten samen en werk de cake af.

