

Fantasy **ChocNut Cake.**





Fantasy ChocNut Cake.

Een volle hazelnootcake, ideaal voor het najaar.

Fantasy ChocNut Cake is een heerlijk seizoensproduct uit het cakeassortiment van Zeelandia. Deze eenvoudig te gebruiken cakemix, inclusief stukjes melkchocolade, garandeert steeds een smeug eindresultaat en maakt zo een heerlijke toevoeging aan uw najaarassortiment.

Toepassingen.

Blokcakes
Plaatcakes
Cake Donuts
Muffins
...

Bereiding.

Meng alle ingrediënten gedurende 5 min in een trage versnelling. Om er zeker van te zijn dat de chocoladestukjes mooi verdeeld zitten in het beslag, is het aanbevolen om het eerst bij te krabben voor het uitscheppen. Vul de cakevormen met 350 g beslag. Bak af op 185 °C (vloeroven) of 160 °C (rotatieoven). Baktijd: ± 50 min.



Voordelen.

- Mooie, diepdonkere kleur
- Heerlijk aroma en volle hazelnootsmaak
- Uitstekend te bewaren
- Met slechts 1 recept maak je een legio aan toepassingen

Basisrecept (60 stuks)

Ingrediënten	Dosering
FANTASY CHOCNUT CAKE	15000 g
Water	3000 g
Eieren	3000 g



Triple ChocNut Fingers.

ChocNut Crumblekoeken.

ChocNut Cake Donuts.

Recept voor 1 banketframe 60/40/5 cm.

ChocNut Cake

FANTASY CHOCNUT CAKE	2000 g
Water	400 g
Eieren	400 g

Meng alle ingrediënten gedurende 5 min in trage versnelling. Zet opzij. Rol croûtedeeg (obv CROUTEXPRESS) uit op 2,5 mm, leg in het gesmeerde banketframe en bestrijk met een laagje FRUITFUL BOSBES. Vries kort in. Verdeel het cakebeslag over de confituur en bak gedurende 40 min op 180 °C. Ontvorm en laat afkoelen.

Ganache

SCHOKOBELLA	1000 g
Chocolade callets 811	1000 g
Melk	400 g
Slagroom	800 g
Glucose	400 g

Kook melk, slagroom en glucose. Giet over de chocolade en SCHOKOBELLA en meng tot een gladde en homogene ganache. Gebruik: opwarmen tot de gewenste dikte (max.: 40°C). Giet de ganache over de afgekoelde cake en vries in.

Diversen

Croûtedeeg (obv CROUTEXPRESS)	800 g
FRUITFUL BOSBES	300 g
SCHOKOBELLA WIT	800 g
Geraspte kokos (gebruind)	80 g

Versnijdt de overgoten cake in bars van 3/11 cm. Meng de gebruikte kokosrasp door de gesmolten SCHOKOBELLA WIT. Dip de cakebars tot de bovenkant in de SCHOKOBELLA en werk af met meringue, hazelnootjes en chocoladecors.

Recept voor 48 koeken

ChocNut Cake

FANTASY CHOCNUT CAKE	1000 g
Bloem	250 g
Water	100 g
Boter	100 g

Meng alle ingrediënten in de laagste versnelling met de vliedergarde tot een kruimelmasa. Strooi de massa in bakvormen (ringen, flexipanvormen, ...). Bak af gedurende 12 – 15 min (afhankelijk van de grootte) op 180 °C.

Afwerking

SCHOKOBELLA (naar keuze)	200 g
NUGOTIN	200 g

Dip of sprits de afgekoelde koeken met SCHOKOBELLA of NUGOTIN.

Recept voor 28 donuts

ChocNut Cake Donut

FANTASY CHOCNUT CAKE	1000 g
Water	200 g
Heelei	200 g

Meng alle ingrediënten gedurende 5 min in trage versnelling. Spuit ± 50 g cakemassa in elke gesmeerde donutvorm en bak gedurende ± 20 min op 180 °C. Ontvorm, laat afkoelen en vries in.

Diversen

Boterroom (obv BIANKA SOFT)	200 g
SCHOKOBELLA	400 g
NUSS-NOUGAT-CREME	400 g
Hazelnoten	
Chocoladecoratie	

Afwerking 1

Dip de donut in een SCHOKOBELLA naar keuze, spuit doppen boterroom op de donut en werk af met hazelnootjes en chocoladecoratie.

Afwerking 2

Dip de volledige donut in NUSS-NOUGAT-CREME en vries in. Spuit 25 g pralinémousse in de lege donutvormen. Duw hierop een bevroren, gecoate ChocNut Cake Donut en vries samen in. Ontvorm en werk af met spuitchocolade of MIROIR NEUTAAL.



nv Zeelandia
Industriepark noord
Nijverheidsstraat 58-60
BE - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68
E info@zeelandia.be
I www.zeelandia.be
☎ WhatsApp +32 475 49 62 12

 **Zeelandia**