

Golden Cake mix



Werkwijze 1:

1kg golden cake- mix
325g margarine of boter
125g olie
450g water

Werkwijze 2:

1kg golden cake-mix
450g olie
450g water

Alle ingrediënten mengen en gedurende 3-4min. kloppen in tweede versnelling tot alles goed gemengd is.
Bakken op een temperatuur van 180°C.

Ingrediënten:

Suiker, tarwebloem, tarwezetmeel, eipoeder, gemodificeerd zetmeel, glucosestroop, weipoeder, rijsmiddel E450,E500, eiwitpoeder, plantaardige olie, emulgator (E427e, E481, E472b,E475),zout, verdikkingsmiddel (E415), magere melkpoeder, aroma, kleurstof (E160a)..

Allergenen:

Tarwe, melk, eieren

RECEPT | RECETTE



Pompoencake / Cake aux potiron met/avec GOLDEN VARIANT (40*60)

GOLDEN VARIANT	1.500 g	GOLDEN CAKE MIX
Olie	675 g	Huile
Bloem	400 g	Farine
Bruine suiker	350 g	Cassonade
Geroosterde pompoenpitten	400 g	Graines de potiron torréfiées
Bakpoeder	30 g	Levure chimique
Kaneel	10 g	Cannelle
Blokjes pompoen	1000 g	Cubes de potiron
Water	675 g	Eau
Mengen	3 + 0 min.	Mélange
Afwegen	Bakplaat 40 * 60 Plaque de cuisson 40 * 60	Peser
Oventemperatuur	160 °C	Température du four
Baktijd	± 60 min.	Temps de cuisson

Verwerkingsmethode: Alle grondstoffen samen mengen tot een homogene massa .
Verdelen op een bakplaat 60*40

Procédé de fabrication: Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une masse homogène.
Étendre sur une plaque de cuisson 60*40

