

Blechkuchen Soft

Blechkuchen Soft	100,0 %	10.000 gram
Plantaardige olie	40,0 %	4.000 gram
Water	50,0 %	5.000 gram
Victoria Amandelbeslag		
Süßer Schnee		

Blechkuchen Soft van Gb Plange is de perfecte basis om diverse soorten overheerlijke plaatcake producten te bereiden. De unieke eigenschappen van Blechkuchen Soft zorgen ervoor dat zwaardere vullingen niet uitzakken.

Kneden Draai in een planeetmenger gedurende 2 minuten in 1e versnelling tot een glad beslag. Eventueel na 2 minuten de vulling doordraaien.

Verwerken Beslag uitstrijken in een met siliconenpapier bekleedde bakplaat of in papieren bakvorm voor muffins of cake.

Decoreren: Afhankelijk van het gewenste eindresultaat.

Bakken; Plaatcake 60 x 40 cm: circa 40 minuten bij 200 graden. Muffins: circa 25 minuten bij 210 graden, met een beetje stoom.

Tip:

Vullingtips: rozijnen, fruitmixen, cranberries en chocoladedrupes

Decoratietips: bakvaste fruitvullingen, gele room of boterstrooisel met kaneel.

Afwerktips: Victoria Amandelbeslag of Süßer Schnee