

PROEF

DE WEEK VAN DE CAKE
BIJ JE WARME BAKKER

10-18 oktober

WEEK
• VAN DE •
CAKE



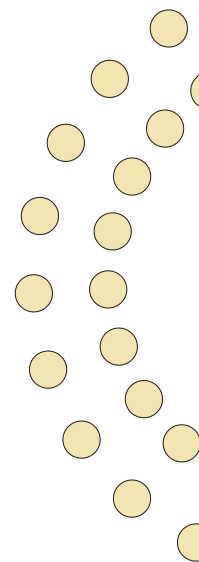
INHOUDSTAFEL

RECEPTENBUNDEL

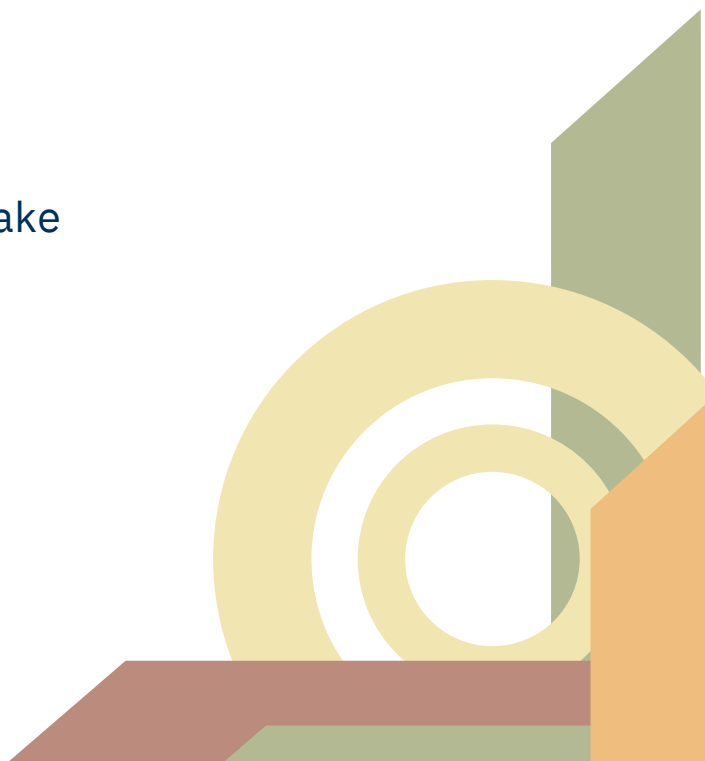
5	Cake Tartelette Mandarijn Pecan
6	Sacher Cake
7	Sticky Date Tulbandcake
8	Mokkabrikoos Cake
9	Bar Bite Appel-Kaneel
10	Fantasy Lemon Meringue
11	Bar Bite Woudvruchten
12	Creamy Cake Toffee
13	Creamy Cake Vanilla
14	Duo Cake
15-16	Cake Tosti's
17	Speculaastulband
18	Red Velvet cheesecake met chocolade
19-20	Pecannotencake met gezouten boterkaramel
21-22	Matchacake

INHOUDSTAFEL

RECEPTENBUNDEL

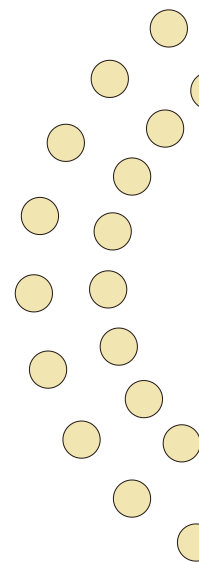


23-24	Bananenbrood met speculooscrème
25-26	Carrot Cake met roomkaastopping
27-28	Bundt Cake Merinque
29-30	Bundt Marbré Cake
31-32	Bundt Notencake
33	Cake met mandarijn
34	Vruchtentaart
35	Appeltaart
36	Choco-Pistache
37	Luxury Cake
38	Madeleintjes
39	Toffee-hazelnoot mini cake
40	Cake ijsjes



INHOUDSTAFEL

RECEPTENBUNDEL



41-42	Hazelnoot-pecan cake met bloedsinaasappel
43-44	Citroen-Yuzu cake
45-46	Amandel-bosbes cake
47-48	Framboos-pistache chocoladecake
49	Botercake
50	Biercake
51	Witlofcake
52	Perencake



Cake Tartelette

Mandarijn

Pecan



COMPOSITIE

- 1. Zanddeegbodem
- 2. Amandelcakebeslag met kaneel
- 3. Mandarijnvulling
- 4. Pecan crunch

Fonceer een drooggebakvorm van 16 cm Ø en 2,5 cm hoog. Spuit op de bodem een spiraal van 165 g amandelcakebeslag met kaneel (2). Verdeel hierover 5 banen van 110 g mandarijnvulling (3). Strooi 40 g pecan crunch (4) over het oppervlak. Bak 38–40 min. op 175 °C met gesloten dampseutel. Laat licht afkoelen, ontvorm voorzichtig en verder afkoelen op een rooster. Werk af met bloedsuiker of decorsuiker.

INGREDIËNTEN

1. Zanddeegbodem	g
Puratos Tegral Patacrout	1.000
PatisFrance Amandes Râpées	100
Mimetic Incorporation	400
Eieren	100
Bakpoeder	5

2. Amandelcakebeslag met kaneel	g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Supreme	1.000
PatisFrance Amandes Râpées	300
Kaneel	6
Eieren	350
Koolzaad-/raapzaadolie	300
Water	225

3. Mandarijnvulling	g
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	1.500

4. Pecan crunch	g
Pecannoten	400
Suiker	150
Eiwit	25
Fleur de sel	2

WERKWIJZE

Zanddeegbodem
Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kort deeg. Rol het deeg uit op 3 mm.

Amandelcakebeslag met kaneel
Voeg alle ingrediënten samen. Begin met de vloeistoffen om klontvorming te voorkomen. Meng het beslag 3–4 min. op gemiddelde snelheid.

Tip: voor de liefhebbers kan de kaneel vervangen worden door speculaaskruiden. Pas gerust de dosering aan om de smaak af te stemmen op eigen voorkeur.

Mandarijnvulling
Kant-en-klaar te gebruiken.

Pecan crunch
Hak de pecannoten grof en meng ze met de overige ingrediënten tot de suiker mooi en gelijkmatig rond de noten verdeeld is.

Sacher Cake



COMPOSITIE

- 1. Sacher cakebeslag
- 2. Abrikozenvulling
- 3. Ganache

Vul de cakevorm met 280 g sacher cakebeslag (1). Bak op 180 °C: 30 min. met gesloten dampsleutel + 10 min. Met open dampsleutel. Ontvorm na het bakken en laat afkoelen. Snij horizontaal in 2 en vul met 75 g abrikozenvulling (2). Plaats in de diepvries. Strijk de 4 zijden glad met ganache (3) en laat opstijven in de koeling. Overgiet volledig met ganache (35–38 °C). Werk verder af naar keuze.

INGREDIËNTEN

1. Sacher cakebeslag	g
Tegral 4 Ever Cake	1.000
Mimetic Incorporation	500
Eieren	500
Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace	175
Room 35% v.g.	125
Amandelspijs	200
Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace	175
2. Abrikozenvulling	g
Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%	1.500
3. Ganache	g
Room 35% v.g.	720
Glucose	240
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	1.080

WERKWIJZE

Sacher cakebeslag
Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng samen met **Tegral 4Ever Cake** en de eieren, 3 min. met de vlinder op lage snelheid. Breng de room aan de kook en giet over de eerste 175 g **Belcolade Selection Noir Grains K10** en het amandelspijs. Roer tot een gladde ganache. Meng kort onder het cakebeslag. Voeg daarna de overige 175 g **Belcolade Selection Noir Grains K10** toe.

Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.

Abrikozenvulling
Kant-en-klaar te gebruiken.

Ganache
Verwarm de room samen met de glucose tot het kookpunt. Giet op de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** drops en mix tot een emulsie met een staafmixer. Laat uitkristalliseren in de koeling. Om de cakes aan te strijken, de ganache licht verwarmen.

Sticky Date Tulbandcake



COMPOSITIE

- 1. Dadelvulling
- 2. Cakebeslag
- 3. Dadelcakebeslag
- 4. Gezouten karamelvulling
- 5. Gezouten karamelsaus

Vul elke tulbandvorm met 525 g dadelcakebeslag (3). Bak ±35 min. op 180 °C met gesloten dampseutel. Injecteer meteen na het bakken (8 punten) met gezouten karamelvulling (4), terwijl de cakes nog in de vorm zitten. Laat 5–10 min. staan en ontvorm. Laat volledig afkoelen. Werk eventueel af met de gezouten karamelsaus (5)*.

**Tip: Bied de gezouten karamelsaus eventueel apart aan, zodat klanten die thuis kunnen toevoegen en combineren met bijvoorbeeld vanille-ijs voor een heerlijk dessert.*

INGREDIËNTEN

1. Dadelvulling	g
Gedroogde dadelstukjes	600
Water	900
Bakpoeder	50

2. Cakebeslag	g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Supreme	1.000
Eieren	350
Koolzaad-/raapzaadolie	300
Water	225

3. Dadelcakebeslag	g
Cakebeslag (2)	1.875
Dadelvulling (1)	1.350

4. Gezouten karamelvulling	g
Puratos Deli Salted Caramel	400

5. Gezouten karamelsaus	g
Room 35% v.g.	250
Volle melk	250
Eigeel	80
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	1.000
Puratos Deli Salted Caramel	1.000

WERKWIJZE

Dadelvulling
Breng het water met de gedroogde dadelstukjes aan de kook. Laat 5 min. koken en voeg dan het bakpoeder toe. Meng en neem van het vuur en laat de massa afkoelen.

Cakebeslag
Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.
Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.

Dadelcakebeslag
Meng de dadelvulling (1), met het overtollige vocht, met het cakebeslag (2).

Gezouten karamelvulling
Kant-en-klaar te gebruiken.

Gezouten karamelsaus
Maak een anglaise met de room, melk en eidooier en giet deze op de **Belcolade Selection Lait drops**. Maak een emulsie. Verwarm de **Deli Salted Caramel** tot 40° C & meng deze samen met de emulsie die ook rond de 35-40 °C is. Homogeniseer met een staafmixer.

Mokkabrikoos Cake.

Cake

MAESTRO CAKE
Heelei
Gesmolten boter
MOKKA ESSENCE

Abrikoosvulling

FRUITFUL ABRIKOOS
AE NEUTRAAL

Boterroom mokka

BIANKA SOFT
Boter
Heelei (gepasteuriseerd)
MOKKA ESSENCE

Afwerking

SCHOKOBELLA MELK
SCHOKOBELLA WIT

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).

Abrikoosdecor

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.

Boterroom mokka

1000 g Verwarm BIANKA SOFT en boter in
100 g de microgolfoven tot crème. Roer
homogeen. Voeg heelei en MOKKA
200 g ESSENCE toe en klop op tot een
200 g zachte crème.

Afwerking

2000 g Overgiet de cakes met
200 g SCHOKOBELLA MELK, sprits met
SCHOKOBELLA WIT en laat
aanhardnen. Werk af met
boterroom mokka, abrikoosdecor,
koffieboontjes, macarons,
en chocoladedecoraties.



nv Zeelandia

Industriepark Noord
Nijverheidsstraat 58-60,
B - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68
E info@zeelandia.be
W zeelandia.be



Bar Bite Appel-Kaneel.

Bar Bite met Appel-Kaneel

Cakebeslag

MAESTRO	600 g
Heelei	300 g
Boter (dik vloeibaar)	300 g
FRUITFUL APPLE DICES	300 g
Kaneel	5 g

Topping

BIANKA SOFT	500 g
MARGARINE CLASSIC CB	250 g
SCHOKOBELLA WIT	250 g
Suikersiroop	100 g
Kaneel	

Diversen

Decoraties	
Chocoladewerk	

Bereiding

Cakebeslag

Meng alle ingrediënten gedurende 4 min op laagste snelheid. Verdeel het cakebeslag gelijkmatig over 2 met bakpapier beklede bakplaatjes. Bak gedurende 25-30 min op 180 °C in een vloeroven. Laat afkoelen, ontvorm en vries in.

Topping

300 g	Meng de getempereerde
50 g	BIANKA SOFT, SCHOKOBELLA en MARGARINE. Voeg siroop, compound of aroma toe en klop op tot gewenste luchtigheid. Breng op smaak met kaneel.

Afwerking

Verdeel 500 g topping over elke cake, tamponneer en laat aanharden in de koelkast. Decoreer en versnijdt de inhoud van 1 cakeblik in 10 gelijke bites.

nv Zeelandia

Industriepark Noord
Nijverheidsstraat 58-60,
B - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68
E info@zeelandia.be
W zeelandia.be



Fantasy Lemon Meringue.

Fantasy Lemon Meringue

Fantasy Lemon Cake

FANTASY LEMON CAKE

Eieren

Boter

Water

1000 g

350 g

150 g

250 g

Citroencrème

LEMON CREAM

Water

RAP'IN

200 g

1 l

400 g

Meringue

Ovasil

Suiker

Water ($\pm 50^\circ\text{C}$)

30 g

400 g

200 g

Werkwijze

Cakebeslag

Alle ingrediënten mengen in eerste versnelling gedurende 5 min.

Citroencrème

Meng het water met de RAP'IN gedurende 4 min in tweede versnelling. Laat 10 min rusten, voeg de LEMON CREAM toe en meng tot een gladde crème.

Meringue

OVASIL en suiker droog mengen.

Het water toevoegen en op matige snelheid kloppen tot de suiker volledig gesmolten is.

Daarna verder opkloppen tot een stevig en luchtig schuim.

Opbouw

Een cakevlaai vorm vullen met het citroencake-beslag.

Bakken op 185°C (vloeroven) of 160°C (rotatieoven) gedurende 55 min. Ontvormen en laten afkoelen.

Dip het gebak in geelgekleurde SCHOKOBELLA WIT.

De citroencrème aanbrengen, afwerken met de meringue en afbranden.

nv Zeelandia

Industriepark Noord
Nijverheidsstraat 58-60,
B - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68

E info@zeelandia.be

W zeelandia.be

 **Zeelandia**

Bar Bite Woudvruchten.

Bar Bite met Woudvruchten Cakebeslag

DOUBLE CHOC CAKE 1000 g
Heelei 200 g
Water 200 g
FRUITFUL WOUDEVUCHTEN 250 g

Topping

BIANKA SOFT 500 g
MARGARINE CLASSIC CB 250 g
SCHOKOBELLA MELK 250 g
Suikersiroop 100 g

Diversen

Decoraties 300 g
Chocoladewerk 50 g

Bereiding Cakebeslag

Meng alle ingrediënten gedurende 4 min op laagste snelheid. Verdeel het cakebeslag gelijkmatig over 2 met bakpapier beklede bakplaatjes. Bak gedurende 25-30 min op 180 °C in een vloeroven. Laat afkoelen, ontvorm en vries in.

Topping

Meng de getempereerde BIANKA SOFT, SCHOKOBELLA en MARGARINE. Voeg siroop, compound of aroma toe en klop op tot gewenste luchtigheid. TIP: je kan voor deze topping ook je eigen donkere ganache-recept gebruiken.

Afwerking

Verdeel 500 g topping over elke cake, tamponneer en laat aanharden in de koelkast. Decoreer met aangepaste decoratie, rood fruit... en versnijdt de inhoud van 1 cakeblik in 10 gelijke bites.



nv Zeelandia

Industriepark Noord
Nijverheidsstraat 58-60,
B - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68

E info@zeelandia.be

W zeelandia.be

 **Zeelandia**

Creamy Cake Toffee



Creamy Cake Toffee op basis van Credi Softcake

Ingrediëntenlijst

Ingrediëntenlijst:

- 10000 g - 100% **CREDI SOFTCAKE TOFFI**
- 4000 g - 40% Olie
- 3500 g - 35% Eieren
- 2000 g - 20% Water ca.

Afwerking

- Toffee vulling, zoveel als nodig voor afwerking

Recept werkwijze

Recept werkwijze:

1. Meng alle grondstoffen tot een glad en soepel beslag. Ca. 2 minuten in de 1e versnelling en vervolgens ca. 3 minuten in de 2e versnelling.
2. Afwegen ca. 350 gram (afhankelijk van de bakvorm).
3. Bakken ca. 35-40 minuten op 170°C.
4. Na voldoende afkoelen afwerken met toffeevulling naar eigen inzicht.

Creamy Cake Vanilla



Creamy Cake Vanilla op basis van Credi Cream Cake Vanilla..

Ingrediëntenlijst

Ingrediënten:

- 10000 g - 100% **CREDI CREAM CAKE VANILLA RSPO-SG**
- 3500 g - 35% Eieren
- 3000 g - 30% Olie
- 2250 g - 22,5% Water ca.

Afwerking:

- Koekkruimels

Recept werkwijze

Werkwijze:

1. Meng alle grondstoffen tot een glad en soepel beslag. Ca. 2 minuten in de 1e versnelling en vervolgens ca. 3 minuten in de 2e versnelling.
2. Afwegen ca. 350 gram (afhankelijk van de bakvorm).
3. Bestrooi net voor het bakken de cakes eventueel met koekkruimels.
4. Bakken ca. 35-40 minuten op 170°C.

Duo Cake



Duo Cake op basis van Credi CR Cake Vanilla RSPO-SG, Credi Compound Citroen Limoen en Credi Compound Mango Passie.

Ingrediëntenlijst

Citroen-limoen beslag:

- 5000 g - 100% CREDI CR CAKE VANILLA RSPO-SG
- 1750 g - 35% Eieren
- 1500 g - 30% Olie
- 1125 g - 22,5% Water
- 300 g - 6% CREDI COMPOUND CITROEN LIMOEN

Vulling 1

- 1000 g - 20% Papaja stukjes

Mango-passie beslag:

- 5000 g - 100% CREDI CR CAKE VANILLA RSPO-SG
- 1750 g - 35% Eieren
- 1500 g - 30% Olie
- 1125 g - 22,5% Water
- 300 g - 6% CREDI COMPOUND MANGO PASSIE

Vulling 2:

- 1000 g - 20% Papaja stukjes

Decoratie voor bakken:

- Roomboterkruiden
- Gemalen kokos

Afwerking:

- Bloedsuiker (Poedersuiker)

Recept werkwijze

1. Maak citroen-limoen beslag: Meng alle grondstoffen tot een glad en soepel beslag. Ca. 2 minuten in de 1e versnelling en vervolgens ca. 3 minuten in de 2e versnelling. Meng vervolgens vulling 1 door het beslag.
2. Maak mango-passie beslag: Meng alle grondstoffen tot een glad en soepel beslag. Ca. 2 minuten in de 1e versnelling en vervolgens ca. 3 minuten in de 2e versnelling. Meng vervolgens vulling 2 door het beslag.
3. Weeg ca. 580 gram totaalgewicht in donut bakvorm. Ca. 290 gram citroen-limoen beslag en ca. 290 gram mango-passie beslag. Schep beide beslagen om en om in de vorm met behulp van een ijsschep.
4. Decoreer voor het bakken naar eigen inzicht met roomboterkruimels en gemalen kokos.
5. Bakken ca. 45-50 minuten op 170°C.
6. Na voldoende afkoelen de cakes bestuiven met bloedsuiker (poedersuiker).

Notes

Extra informatie en tips:

Cakebeslag van Credi CR Cake Vanilla RSPO-SG is ontwikkeld om verschillende vullingen te kunnen dragen en is ook prima geschikt voor muffins en/of plaatcake.

Deze cake is speciaal ontwikkeld op oliebasis. In dit recept is raapolie gebruikt. Het gebruik van margarine of (room)boter voor dit recept raden wij af.

Cake Tosti's



Cake Tosti's op basis van Credi Royal Cake, Callebaut Crema Doppia Nocciola vulling en gesmolten pure Callebaut chocolade.

Servings 7 cakes

Equipment

- Grill

Ingrediëntenlijst

Beslag:

- 3000 g CREDI ROYAL CAKE
- 1500 g Roomboter
- 1500 g Eieren

Vulling:

- Crema Doppia Nocciola (Callebaut NN-S1835-651)

Coating

- 1500 g Gesmolten Pure Chocolade (Callebaut 2811-01B)
- 30 g Neutrale olie

Decoratie

- Mini Crispearls (Callebaut CHX-CC-MCRISE0-999)

Recept werkwijze

Werkwijze:

1. Breng alle grondstoffen op bakkerijtemperatuur.
2. Meng alle grondstoffen voor het beslag 10 minuten in de laagste stand.
3. Weeg het beslag af ca. 850 gram voor grote cakevormen.
4. Inschiet temperatuur: 190 graden. Baktemperatuur: 160 Graden. Baktijd: ca. 60 minuten.

5. Laat de cake goed afkoelen.
6. Snijd de cakes in plakken van ca. 3 cm. dik.
7. Breng de Crema Doppia Nocciola vulling op een van de twee cakeplakken aan en leg de tweede cakeplak er bovenop, zodat de vulling er tussen zit, om zo een mooi tosti model te krijgen.
8. Leg de tosti's in de hete dubbele grill voor ca. 2-3 minuten.
9. Laat afkoelen.
10. Smelt de pure chocolade en breng deze op de juiste verwerkingstemperatuur. Meng de neutrale olie er doorheen om een mooie glans aan de chocolade te geven.
11. Doop de gegrilde cake tosti's in de coating en werk af met Mini Crispearls en verder af naar eigen inzicht.

Speculaastulband

Cake met speculaas en citroen



Speculaastulband

100 g speculaaskruiden

400 g Debic Room 35%

2800 g Debic Cake Gold

200 g citroenzestes

2500 g bruine cassonade

2500 g patentbloem

2500 g ei

20 g zout



BEREIDING

Speculaastulband

Meng de speculaaskruiden met de Debic Room 35% en laat wellen. Draai de malse Debic Cake Gold zalvig met de citroenzestes en de cassonade. Voeg de eieren op kamperatuur toe. Meng er de speculaaskruiden met room onder. Voeg de bloem en het zout toe en meng op lage snelheid gedurende 2 minuten. Verdeel het beslag over licht beboterde tulbandvormen (1000 g per vorm). Bak af op 165 °C gedurende 70 minuten. Ontvorm meteen. Werk af met witte chocolade, kaneelkrokantjes en nootjes.

Red velvet cheesecake met chocolade



Red velvet cake

215 g Debic Cake Gold boter

165 g bruine suiker
100 g witte suiker
120 g ei
10 g rode voedingskleurstof
320 g bloem
5 g vanillesuiker
6 g maiszetmeel
5 g bakpoeder
30 g cacaopoeder
5 g zout

Roomkaasvulling

300 g Debic Cream Cheese

150 g wittechocoladekrullen

Afwerking

200 g Ruby®-chocolade
Debic Stand & Overrun
cacaonibs



BEREIDING

Red velvet cake

Meng de Cake Gold boter en de twee soorten suiker. Voeg het ei en de voedingskleurstof toe. Meng de bloem, de vanillesuiker en het maiszetmeel. Voeg het bakpoeder, cacaopoeder en het zout toe. Bedek het deeg en zet het op een koele plek. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm en snijd het uit in de gewenste vorm. Maak een toefje met de roomkaas en bedek het met een schijfje deeg. Laat 3 uur afkoelen in de diepvries voor je ze bakt. Bestrijk met ei. Bak 15 à 18 minuten in de oven op 180 °C.

Roomkaasvulling

Meng de roomkaas met de wittechocoladekrullen en breng over in een spuitzak.

OPBOUW

Spuut een laagje roomkaasvulling op een plakje red velvet deeg en bedek met een ander plakje deeg. Koel in de diepvries gedurende 3 uur voor je de cheesecakejes bakt. Bestrijk met ei. Bak in de oven op 180 °C gedurende 15 à 18 minuten. Laat afkoelen. Dompel in de gesmolten Ruby®-chocolade, werk af met toefjes opgeklopte Stand & Overrun en maak een kuiltje met een parisienneboortje. Verwerk een gelei naar keuze in de room. Werk af met cacaonibs.

Pecannotencake met gezouten boterkaramel

Pecannotencake

425 g Debic Cake Gold

375 g lichte cassonadesuiker
100 g bloedsuiker
500 g geroosterde, grove pecannotenbroyage
300 g ei
240 g bloem
12 g bakpoeder
2 g zout
500 g eiwit
50 g suiker

Gezouten boterkaramel

640 g Debic Room 35%

2 vanillestokjes
10 g fleur de sel (platgerold)
640 g suiker

500 g Debic Cake Gold

Chocoladeganache

300 g Debic Room 35%

100 g glucose
50 g suiker
200 g Madagascar chocolade (Van Dender)

100 g Debic Crème

Broschocolade

175 g cacaoboter
10 g soyalecithine
325 g Selection milk (Van Dender)



Meer
inspiratie



Pecannotencake met gezouten boterkaramel



BEREIDING

Pecannotencake

Bereid met de Debic Cake Gold een beurre noisette aan 135 °C. Meng de beurre noisette met de cassonadesuiker, de bloedsuiker, het zout en de geroosterde pecannotenbroyage. Meng er het ei onder. Voeg vervolgens de gezeefde bloem en het bakpoeder toe. Klop het eiwit en de suiker samen op. Voeg deze meringue als laatste toe aan het beslag. Verdeel het cakebeslag over de ingeboterde en bebloemde cakevormen. Bak af in een oven op 165 °C gedurende 40 minuten.

Gezouten boterkaramel

Breng de Debic Room 35% aan de kook, samen met de vanillestokjes en de fleur de sel. Maak ondertussen een lichte karamel met de suiker. Blus de karamel in 3 keer met de kokende room. Meng de Debic Cake Gold onder het room-karamelmengsel en passeer door een zeef. Laat opstijven in de koeling.

Chocoladeganache

Breng de Debic Room 35%, de melk en de glucose samen aan de kook. Giet over de chocolade en meng goed. Meng er de Debic Crème onder wanneer de chocolade een temperatuur van 40 °C heeft bereikt. Mix tot een homogeen geheel en laat opstijven in de koeling.

Broschocolade

Verwarm de cacaoboter tot 65 °C. Voeg de sojalecithine toe en giet vervolgens op de melkchocolade. Verwerk op 40 °C. Maak de luchtige structuur met behulp van een bellenblazer. Laat opstijven op een koele plaats gedurende enkele uren.

OPBOUW

Laat de cake afkoelen. Haal met behulp van een appelboor enkele stukjes cake uit het gebak. Vul de gaatjes nu op met de boterkaramel, met behulp van een spuitzak. Plaats de stukjes cake nu terug in de uitgeboorde gaatjes. Dresseer dopjes chocoladeganache op de cake, tussen de cakeverhogingen.

schik de broschocolade op de cake en spuit nog enkele toefjes boterkaramel tussen het geheel. Werk af met een beetje bladgoud.

Matchacake

Een creatie van Wouter Hanssens met Debic Cake Gold

Matchacake

40 g matchapoeder

40 g Debic Stand & Overrun

920 g basisbeslag

Panna cotta met matcha

500 g Debic Stand & Overrun

65 g suiker

6 g matchapoeder

35 g gelatinemassa

donkere chocolade

zwarte sesamzaadjes

Yuzucrèmeux

500 g yuzusap

450 g suiker

8 eieren

250 g Debic Crème

4 citroenen, de zestes

36 g gelatinemassa

Room van yuzu

250 g Debic Stand & Overrun

50 g crèmeux van yuzu

Crumble van yuzu en citroen

400 g suiker

400 g amandelpoeder

340 g bloem

5 g zout

25 g yuzupoeder

poederkleurstof (citroengeel)

340 g Debic Cake Gold

Matcha-chocoladedecoratie

chocolade

titaandioxide

matchatheepoeder

kleurstof



Meer
inspiratie

Matchacake



BEREIDING

Matchacake

Meng het matchapoeder en de Debic Stand & Overrun onder het basisbeslag. 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.

Panna cotta met matcha

Warm de Debic Stand & Overrun, de suiker en het matchapoeder op tot 90 °C. Mix kort, maar let op dat er geen lucht in de room komt. Smelt er de gelatinemassa onder. Verdeel de panna cotta over siliconen bolvormen en vries in. Haal de ingevroren panna cotta door de chocolade en nadien door de sesamzaadjes.

Yuzucrèmeux

Warm het yuzusap en suiker samen op tot 90 °C. Giet de warme vloeistof op de losgeklopte eieren en warm opnieuw op tot 82 °C. Laat afkoelen en meng er de Debic Crème, de zestes, en de gelatinemassa onder. Mix goed door en laat volledig afkoelen in de koeling. Roer de crèmeux goed door voor gebruik.

Room van yuzu

Klop de Debic Stand & Overrun op tot een luchtige slagroom. Meng er de crèmeux onder en laat even rusten. Breng over in een spuitzak.

Crumble van yuzu en citroen

Meng alle droge grondstoffen. Smelt de Debic Cake Gold en meng deze kort onder de droge ingrediënten. Druk de crumble aan op een plaat en bak in een oven op 200 °C gedurende 20 minuten. Laat de crumble afkoelen en breek vervolgens in stukken.

Matcha-chocoladedecoratie

Kleur de chocolade wit door er een beetje titaandioxide onder te mengen. Voeg vervolgens, naar eigen smaak, matchapoeder toe. Strijk de chocolade uit in een dunne laag. Laat uitharden en breek vervolgens in grove stukken.

OPBOUW

Snijd de cake in de gewenste vorm. Spuit toefjes van de yuzuroom op de cake. Schik er de panna cottaballen en de stukjes crumble tussen. Spuit puntjes van de crèmeux op de cake. Werk vervolgens af met de chocoladedecoratie en eventueel wat bladgoud.

Bananenbrood met Speculooscrème

Ingrediënten

Voor het beslag

- 250 g boter
- 125 g bruine basterdsuiker
- 100 g eieren
- 3 bananen
- 250 g bloem
- 1 el bakpoeder
- Snuifje zout
- Eventueel: 1 tl kaneel

Voor de speculooscrème

- 150 g boter
- 100 g poedersuiker
- 150 g platte kaas of roomkaas
- 150 g speculoospasta

Afwerking

- Chocolade
- 15% neutrale olie
- Brésilienne nootjes



Werkwijze

Bananenbrood

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Klop de boter en de basterdsuiker luchtig en romig.
3. Voeg de eieren toe en meng goed.
4. Snijd de bananen in kleine stukjes en meng ze door het beslag.
5. Zeef de bloem en het bakpoeder.
6. Voeg de bloem, het bakpoeder, het zout en eventueel de kaneel toe aan het beslag.
7. Meng tot een homogeen beslag.
8. Vet een bakplaat of vorm in met bakspray.
9. Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakplaat.
10. Bak ongeveer 12 minuten op 170°C.
11. Laat 5 minuten afkoelen.
12. Stort de cake uit de vorm en laat verder afkoelen.

Speculooscrème

1. Klop de boter en poedersuiker luchtig.
2. Voeg de speculoospasta toe en meng goed.
3. Meng vervolgens de platte kaas of roomkaas erdoor.
4. Klop tot een gladde en luchtige crème.

Afwerking

1. Snijd de afgekoelde cake horizontaal in drie gelijke lagen.
2. Spuit of strijk tussen elke laag een laag speculooscrème.
3. Laat de cake goed opstijven in de koelkast.
4. Snijd vervolgens in rechthoeken van ongeveer 13 x 4 cm.
5. Dompel de zijkanten in gesmolten chocolade gemengd met 15% olie.
6. Werk af met brésilienne nootjes.
7. Spuit bovenop een decoratieve afwerking met een Saint-Honoré spuitmondje.
8. Bewaar gekoeld tot gebruik.

Carrot Cake met Roomkaastopping

Ingrediënten

Voor het beslag

- 175 ml zonnebloemolie
- 275 g lichtbruine basterdsuiker
- ¼ tl zout
- Rasp van 1 sinaasappel
- 3 eieren
- 200 g bloem
- 5 tl bakpoeder
- 1 el speculaaskruiden
- 300 g wortelen, schoongemaakt en grof geraspt
- 75 g walnoten, grof gehakt
- Eventueel: 75 g rozijnen

Voor de roomkaastopping

- 125 g roomkaas (op kamertemperatuur)
- 50 g boter (op kamertemperatuur)
- 100 g poedersuiker

Afwerking

- 30 g walnoten, grof gehakt



Werkwijze

Beslag

1. Doe de zonnebloemolie, lichtbruine basterdsuiker, het zout en de sinaasappelrasp in een kom.
2. Klop dit ongeveer 3 minuten met een handmixer tot een egaal mengsel.
3. Voeg de eieren toe en mix kort verder.
4. Voeg de bloem, het bakpoeder en de speculaaskruiden toe en meng tot een glad beslag.
5. Spatel de geraspte wortelen, walnoten en eventueel de rozijnen door het beslag.
6. Verdeel het beslag in een ingevette bakvorm of op een bakplaat.
7. Bak gaar in een voorverwarmde oven volgens de gewenste vorm en dikte.
8. Laat de cake volledig afkoelen.

Roomkaastopping

1. Doe de roomkaas, boter en poedersuiker in een kom.
2. Mix enkele minuten tot een luchtige en romige topping.
3. Bestrijk de volledig afgekoelde carrot cake met de topping.
4. Werk af met de gehakte walnoten.

BUNDT CAKE CITROEN MERINQUE

Porties: 3 cakes, 1500g per cake

Bereidingstijd: 1uur 30min



INGREDIËNTEN

Cake

286 g **St-Allery® Liquid**
260 g witte basterdsuiker
130 g Griekse yoghurt
52 g citroensap
Zeste van 1-2 citroenen
5 eieren
26 g bakpoeder
6 g zout
357 g bloem

240 g suiker
100 g citroensap
Zeste van 4 citroenen
160 g **St-Allery® Crème Deeg**
50 g maïzena

Vulling/afwerking

200 g **St-Allery® Liquid**
120 g lemon curd
120 g poedersuiker

Meringue

60 g water
230 g suiker
90 g eiwit
Snuf zout

Glazuur

200 g poedersuiker
60 g kalamansi

Lemon curd

300 g eieren

Ottergemsesteemweg-Zuid 816 – B-9000 Gent

Tog 240 17 41 – belux@vandemoortele.com



Vandemoortele Professional - www.vandemoortele.com

BEREIDING

1. Cake

Meng St-Allery® Liquid met suiker tot een egaal mengsel. Voeg Griekse yoghurt, citroensap en zeste toe en meng goed. Voeg de eieren geleidelijk toe. Zeef bloem, bakpoeder en zout en meng dit door het natte mengsel tot een glad beslag. Mouleer in de gewenste vorm en bak 55 minuten op 175°C. Laat volledig afkoelen.

2. Lemon curd

Meng eieren, suiker en maïzena tot een glad geheel. Voeg citroensap toe en verhit tot 84°C. Laat afkoelen tot 35°C en voeg St-Allery® Crème Deeg toe. Mix tot een gladde massa en voeg de citroenzeste toe.

3. Meringue

Verwarm water en suiker tot 114°C. Klop eiwit met een snuf zout tot zachte pieken en voeg langzaam de hete suikerstroop toe. Klop tot stevige pieken.

4. Vulling/afwerking

Klop St-Allery® Liquid met poedersuiker luchtig. Voeg lemon curd toe en meng tot een gladde, luchtige crème.

Wanneer de cake uit de oven komt, overdek met glazuur. Vul de afgekoelde cake met lemon curd crème. Werk af met meringue en eventueel extra lemon curd voor decoratie.

BUNDT MARBRÉ CAKE

Porties: 1 cake van 1370g Bereidingstijd: 1uur 30min



INGREDIËNTEN

Cake

323 g bloem
10 g bakpoeder
3 g zout
384 g suiker
58 g cacaopoeder
50 ml water
262 g [St-Allery® Liquid](#)
10 g vanille-extract
200 g eieren
93 ml melk

Afwerking

Vers rood fruit
Donkere chocolade decoratie
Rafti-snow (poedersuiker of decoratief mengsel)

BEREIDING

1. Voorbereiding

Zeef bloem, bakpoeder en zout in een kom en meng kort door elkaar. Zet apart.

Meng in een andere kom 100 g suiker met cacaopoeder en water tot een glad papje en zet apart.

2. Cakebeslag

Smelt St-Allery® Liquid met de resterende 400 g suiker au bain-marie. Voeg vanille-extract toe en laat iets afkoelen. Voeg de eieren één voor één toe en mix tot een luchtig beslag. Voeg afwisselend bloem en melk in delen toe en meng tot een glad beslag.

3. Marmeren

Verdeel het beslag in twee gelijke delen. Meng het cacaomengsel door één deel tot een egaal chocoladebeslag.

Vul de bakvorm met behulp van twee lepels: begin met twee lepels vanillebeslag, schep hier een lepel chocoladebeslag op. Herhaal afwisselend tot het beslag op is. Tik de vorm voorzichtig op het aanrecht om het oppervlak glad te maken.

4. Bakken

Bak de cake 75 minuten op 175°C tot gaar en goudbruin.

5. Afwerking

Werk af met vers rood fruit, donkere chocolade decoratie en bestrooi eventueel met rafti-snow voor een elegant effect.

BUNDT NOTENCAKE

Porties: 1 cake van 1720g Bereidingstijd: 1uur 30min



INGREDIËNTEN

Cake

375 g poederrietsuiker
255 g **St-Allery® Liquid**
370 g bloem
300 g eieren
30 g bakpoeder
75 g likeur (bijv. amaretto)
250 g walnoten
75 g melk
1 el kaneelpoeder
Snuf zout
Vanille-extract

Afwerking

Karamel
Ganache
Extra noten

BEREIDING

1. Cake

Meng St-Allery® Liquid met poederrietsuiker, melk, likeur, kaneelpoeder en vanille tot een egaal mengsel. Voeg de eieren geleidelijk toe en meng goed.
Zeef bloem, bakpoeder en zout en voeg dit toe aan het natte mengsel. Meng tot een glad beslag. Spatel de walnoten voorzichtig door het beslag.
Giet het beslag in de gewenste vorm en bak 55 minuten op 175°C. Laat volledig afkoelen.

2. Afwerking

Verwarm karamelsaus licht en meng er extra noten doorheen. Besprenkel de cake met de karamelsaus en ganache in een decoratief patroon. Werk af met de gekarameliseerde noten als topping.

KOMPLET DREAMCAKE

CAKE MET MANDARIJN

Ingrediënten

Cakebeslag :

KOMPLET Dreamcake	500 g
KOMPLET Façon Pain d'Epices	125 g
Honing	25 g
KOMPLET Plantaardige olie	250 g
Water	300 g
Mandarijn	450 g

Meng alle ingrediënten gedurende 3 min. op hoge snelheid met de vlinder (behalve de mandarijnen).

Gewicht: vul een bakvorm van 60 x 20 cm en beleg deze met stukken mandarijn.

Baktemperatuur: 190 °C

Baktijd: 25 tot 30 min.

Mandarijnencreme:

KOMPLET Volucreme	420 g
Mandarijnensap	200 g
Water	460 g
Mandarijn - sinaasappel (conservevruchten)	200 g

Klop alle ingrediënten voor de creme, behalve de mandarijnen, met een fijne garde op maximale snelheid.

Voeg de mandarijnen als laatste toe en meng nog 1 min. door.

Verspreid de creme over de afgekoelde cake en strijk de bovenkant glad. Laat opstijven in de vriezer.

Na het invriezen in plakken van 10 x 6 cm snijden.

Versieren naar wens.



UIT HET
GOEDE
HET BESTE
BAKKEN!



KOMPLET DREAMCAKE

VRUCHTENTAART

Ingrediënten

Cakebeslag :

KOMPLET Dreamcake	1000 g
Water	500 g
KOMPLET Plantaardige olie	400 g

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

Novem creme:

KOMPLET Novem	350 g
Water	1000 g

Klop alle ingrediënten 1 min. met een garde op lage snelheid en vervolgens 3 min. op hoge snelheid tot een gladde creme.

Afwerking :

Vers fruit	150 g
------------	-------

Vul met een spuitzak 8 KOMPLET ronde papieren vormen van 170/35 mm met 230 g cakebeslag.

Spuut een spiraal van Novem banketbakkersroom tot op 1 cm van de rand.

Baktemperatuur: 190 °C

Baktijd: 25 min

Na afkoeling afwerken met vers fruit en bestrijken met **KOMPLET Kiddy Abrikoos**.



UIT HET
GOEDE
HET BESTE
BAKKEN!

KOMPLET VALBELLA SOFT

APPELTAART

Ingrediënten

Cakebeslag :

KOMPLET Valbella Soft	1500 g
KOMPLET Plantaardige olie	675 g
Eieren	450 g
Water	120 g
Kaneel	15 g

Fruit:

Appelstukjes (gekookt)	1800 g
------------------------	--------

Afwerking:

KOMPLET Florenta	330 g
KESSKO Bresilienne	330 g

Meng alle ingrediënten voor het beslag gedurende 3 min. op hoge snelheid. Verdeel het beslag vervolgens over de **KOMPLET Lotus Varioform** (ongeveer 300 g per vorm).

Verdeel de appelstukken over het beslag, bestrooi met **KOMPLET Florenta** en **KESSKO Bresilienne** en bak af.

Gewicht appels: ca. 200 g per vorm

Gewicht Florenta & Bresilienne : ca. 75 g per vorm

Baktemperatuur: ca. 190°C

Baktijd: ca. 40-45 minuten



UIT HET
GOEDE
HET BESTE
BAKKEN!





KOMPLET DREAMCAKE CHOCO-PISTACHE

Ingrediënten

Cake beslag :

KOMPLET Dreamcake	1000 g
Water	450 g
KOMPLET Plantaardige Olie	400 g
KESKO Compound Pistache	30 g
KOMPLET Kiddy Pistache	200 g
Cacaopoeder	60 g
Melk	60 g

Bereiding

Meng met een vlinder alle ingrediënten (behalve de cacao en melk) 3 min. op hoge snelheid.

Voeg op 1 kg afgewerkte massa de cacao en melk toe. Meng nog 1 min.

Doe de twee bereidingen in een kartonnen vorm (375 g) en roer om een marmer-effect te creëren.

Baktemperatuur : 180 °C

Baktijd : 40 min.



UIT HET
GOEDE
HET BESTE
BAKKEN!

Luxury cake

Recept voor 10 stuks - 14 x 7 cm

1. Cake basis

2000 g Debco Cake Genoïs
1000 g Debco Mira
1000 g Eieren

Meng de getempereerde grondstoffen voor de cake kort onder elkaar. Klop op met de vlingergarde gedurende 2 minuten in 2^{de} versnelling. Verdeel 300 g in alu bakvormen, strijk niet glad. Bak af in een dalende oven van 210 - 190°C gedurende 25 - 30 minuten. Laat afkoelen na het bakken en vries in.

2. Chocolade krokantje

1100 g Marguerite Croquant Donkere chocolade & hazelnoot
1100 g Donkere chocolade

Smelt de Marguerite Croquant Donkere chocolade & hazelnoot samen met de donkere chocolade tot de gewenste consistentie in de magnetron. Gebruik bij 45°C.

3. Fruitvulling

250 g Fruffi Framboos

Roer de Fruffi Framboos los en vul hiermee een spuitzak met een effen spuitmondje Ø 6 mm. Reserveer in de koeling.



Opbouw en afwerking

Neem de bevroren cake uit de vriezer en overgiet direct met de krokante chocoladecoating. Laat de coating uitharden.

Wanneer de cake volledig ontdooit is injecteer de cake vanaf onderen met de Fruffi Framboos.


Marguerite
Omdat uw ambacht het allerbeste verdient

Madeleintjes

Recept voor 12 stuks

1. Cake beslag

250 g	Debco Cake Genoie
125 g	Grand Pâtissier Gold Suprême
125 g	Heelei

Meng de **Debco Cake Genoie** samen met het heelei met een vlieder op middelmatige snelheid voor ± 3 minuten. Smelt de **Grand Pâtissier Gold Suprême** en voeg deze straalsgewijs bij het beslag en laat nog 3 minuten op middelmatige snelheid draaien. Doe het beslag in een spuitzak en laat ± 1 uur rusten in de koelkast. Spuit 20 g beslag in een ingevette madeleinevorm.

Bak in een hete luchtoven op 190°C gedurende ± 12 minuten.

2. Chocolade krokantje

250 g	Witte chocolade
125 g	Marguerite Croquant Rode Vruchten
	Kleurstof karmijnpoeder

Verwarm de **Marguerite Croquant Rode Vruchten** tot $\pm 35^{\circ}\text{C}$.

Verwarm de witte chocolade tot $\pm 30^{\circ}\text{C}$ meng door elkaar. Kleur naar behoefte bij met karmijnpoeder en doe in een spuitzak.



Opbouw en afwerking

Maak de madeleinevormen goed schoon. Spuit 12 g chocolade in de vorm en druk er de madeleine in. Laat uitharden in de koelkast. Los de madeleine uit de vorm en decoreer af volgens de foto.


Marguerite
Omdat uw ambacht het allerbeste verdient

Toffee-hazelnoot mini cake

Recept voor 25 stuks

INGREDIËNTEN

Toffee cake

**HENRY&HENRY AMERICAN
TOFFEE CAKE**

1050 g

Ei	360 g
Olie	310 g
Water	280 g
Gebroken hazelnoten	200 g
Melkchocolade stukjes (bakvast)	200 g
Easy Bake mini cake vorm	25 stuks



VERWERKING

Meng de **Henry&Henry American Toffee Cake** samen met alle andere ingrediënten tot een homogeen beslag. Meng met de vlinder ± 5 minuten op stand 2.

Meng op het laatste de hazelnoot- en melkchocolade-stukjes door het beslag.

Vul het cake-vormpje met ± 100 g met **Henry&Henry American Toffee Cake**-beslag. Bak af gedurende ± 30 minuten op ± 210°C kap ± 170°C vloer.

Cake ijsjes

Recept voor 10 stuks

INGREDIËNTEN

DEBCO CAKE GENOIS	1500 g
Slagroom	900 g
Heel ei	600 g
Zout	6 g
Papieren bakvorm 37x28x5 cm	2 stuks



VERWERKING

Meng alle grondstoffen in de 1^{ste} versnelling (klop niet luchtig). Stort het beslag in de papieren bakvormen en bak af op 190°C gedurende 35-40 minuten.

Vul de bakvorm met ± 1500 g cakebeslag en verdeel het egaal over de vorm.

Bak af gedurende ± 35 minuten op 190°C kap 180°C vloer. Laat afkoelen en plaats het in de vriezer.

Snijd de diepgevroren cake plakken in stukken van 7 cm x 4 cm.

Smelt de srouplesse chocolade (± 1000 g) in de magnetron tot deze vloeibaar is. Steek er een ijsstokje in en haal de cake helemaal door de srouplesse heen.

Decoreer eventueel met chocoladepastilles/spekjes.



HAZELNOOT- PECAN CAKE MET BLOEDSINAASAPPEL

Door Dira-ambassadeur Anton Emonds

INGREDIËNTEN

TIME: 2H

SERVES: 15

Hazelnoot/pecan cake

50gr hazelnoten
50gr pecannoten
180gr licht bruine suiker
150gr boter
4 eieren
150gr zelfrijzende bloem
Snufje zout

BEREIDINGSWIJZE

Hazelnoot/pecan cake

Verwarm de oven op 175°C. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe de malse boter samen met de licht bruine suiker in een keukenrobot en meng tot de suiker mooi onder de boter zit. Doe ei per ei bij de boter en meng telkens tot het ei volledig is opgenomen in het mengsel. Mix de hazelnoten en de pecannoten fijn (hier mogen nog wat stukjes inzitten, dat geef een extra crunch aan de cake). Zeef de bloem en het zout en voeg samen met de noten toe. Meng even goed door tot je een glad beslag verkrijgt. Verdeel het beslag in de individuele siliconen matjes en bak 20 tot 25 minuten in de oven.

Coulis van bloedsinaasappel
333gr Dira bloedsinaasappel
50gr glucose
100gr suiker
11gr pectine NH
33gr Dira citroensap

Glacage hazelnoot
350gr melkchocolade
100gr hazelnootstukjes
90gr hazelnootolie

Ganache montee
bloedsinaasappel
500gr room 40%
200gr witte chocolade
100gr Dira bloedsinaasappel
4gr gelatine

BEREIDINGSWIJZE

Coulis van bloedsinaasappel

Voor de coulis doe je glucose en bloedsinaasappel in een kookpot. Verwarm dit tot 60°C. Meng suiker en pectine droog en voeg toe aan de bloedsinaasappel. Breng dit tot het kookpunt. Zet het vuur af, meng het citroensap erdoor en verdeel in dezelfde matjes als de cake. Laat 15 minuten op tafel staan, vries dan in.

Ganache montee bloedsinaasappel

De ganache montee minstens 12u op voorhand maken. De room en de bloedsinaas verwarmen tot 80°C. Hier de geweekte gelatine bij doen en gieten op de witte chocolade calllets. Mixen en bewaren in de frigo.

Afwerking

De afgekoelde cakejes door midden snijden. De coulis er tussen leggen. Voor de hazelnoot glacage alle ingrediënten mengen. De cake dompelen in de glacage en laten uitlekken. De ganache montee opkloppen tot de gewenste dikte. Hiervan dotten spuiten op de cake en nog afwerken met blokjes bloedsinaasappel coulis.



**CHECK
OUT
MORE
RECIPES
HERE!**





CITROEN – YUZU CAKE

Door Dira-ambassadeur Anton Emonds

INGREDIËNTEN

TIME: 90MIN

SERVES: 10

Cake

215gr boter
215gr suiker
4 eieren
80ml Dira citroenpuree
1 citroen, enkel de zeste
280gr bloem
5gr bakpoeder
4gr zout

BEREIDINGSWIJZE

Cake

Verwarm de oven op 180°C. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe de malse boter samen met de suiker en de zeste van de citroen in een keukenrobot en meng tot de suiker mooi onder de boter zit. Doe ei per ei bij de boter en meng telkens tot het ei volledig onder de boter gemengd is. Schenk hier het citroensap bij en meng kort. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout samen en voeg toe. Meng even goed door tot je een glad cakebeslag krijgt. Verdeel het beslag in een ingevette cakevorm en bak 40 tot 45 minuten in de oven.

Yuzu siroop
100gr suiker
100gr water
200gr Dira yuzu puree

Glazuur yuzu
125gr bloedsuiker
25gr Dira yuzu puree

BEREIDINGSWIJZE

Yuzu siroop

Maak ondertussen de Yuzu siroop.
Breng suiker en water aan de kook.
Haal van het vuur en voeg de het yuzu sap toe. De nog lauwe cake over gieten met de warme yuzu siroop.
Laat volledig afkoelen op een grill.

Glazuur yuzu

Voor de glazuur de bloedsuiker beetje per beetje bij het yuzusap zeven.
Mengen met een klopper tot al de bloedsuiker bij het sap zit. Dit uitsmeren over de cake. Afwerken met een beetje citroenrasp.



CHECK
OUT
MORE
RECIPES
HERE!





AMANDEL- BOSBES CAKE

Door Dira-ambassadeur Anton Emonds

INGREDIËNTEN

TIME: 90MIN

SERVES: 12

Amandelcake

100gr ei
80gr dooier
100gr suiker
180gr amandelpoeder
120gr eiwit
100gr suiker
150gr boter
150gr bloem
10gr bakpoeder
250gr Dira wilde bosbessen

BEREIDINGSWIJZE

Amandelcake

Verwarm de oven op 180°C. Doe het ei, dooier, suiker en amandelpoeder in een kom en klopt dit op. In een andere kom klop je het eiwit stijf. Als het eiwit wit begint te zien mag je de suiker in enkele keren toevoegen. Smelt de boter af. Weeg de bloem af samen met het bakpoeder en haal het door een zift. Als de eieren goed luchtig geklopt zijn gaan we mengen. Doe het eiwit bij het eier-amandel mengsel en meng kort. Voeg hier de bloem aan toe en als laatste de boter. Als het cakebeslag goed gemengd is voeg je als laatste de bevroren bosbessen van Dira toe. Meng de bosbessen kort door het beslag en stort uit in een vorm. Zet de cake in de oven voor 45 minuten.

Roomkaas crème

200gr roomkaas

100gr boter

1 vanillestokje

150gr bloedsuiker

100gr verse bosbessen

BEREIDINGSWIJZE

Roomkaas crème

Voor de roomkaas crème doe je de boter en de roomkaas in een kom. Meng dit goed door elkaar met een klopper.

Schraap het vanillestokje uit en voeg de zaadjes toe aan het mengsel.

Doe de bloedsuiker er nog bij meng goed met een klopper. Doe dit in een spuitzak en verdeel over de cake. Werk nog af met verse bosbessen.



CHECK
OUT
MORE
RECIPES
HERE!





FRAMBOOS – PISTACHE CHOCOLADECAKE

Door Dira-ambassadeur Anton Emonds

INGREDIËNTEN

TIME: 90MIN

SERVES: 10

Chocoladecake

100gr eiwit
75gr suiker
100gr amandelpoeder 100%
25gr suiker
10gr cacaopoeder
30gr bloem
Snijfe zout

Pistachecake

90gr boter
10gr pistachepasta
100gr suiker
2 eieren
80gr zelfrijzende bloem
40gr fijngehakte
pistachenoten
Snijfe zout

BEREIDINGSWIJZE

De 2 beslagen cake tegelijk maken.

Het eiwit in een keukenrobot stijf kloppen. Als het stevig is in enkele keren de eerste suiker toevoegen en verder opkloppen. De rest van de grondstoffen samen afwegen en ziften. De droge stoffen luchtig onder het stijfgeklopte eiwit spatelen.

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. De malse boter samen met de suiker mengen. Hier één voor één de eieren aan toevoegen. Als laatste de gezifte bloem, het zout en de pistachenoten toevoegen. Even goed mengen tot een glad beslag.

BEREIDINGSWIJZE

De beslagen 'gemarmerd' aanbrengen in de vorm. Eerst een laagje op de bodem doen. Hierna de helft van de frambozen verdelen over de vorm. Hierop opnieuw wat van het beslag. De rest van de frambozen in de vorm doen. Het laatste van de cakebeslagen verdelen over de vorm.

De cake 40 minuten bakken op 180°C.

Afwerken met frambozen, pistachenootjes en frambozencoulis.



**CHECK
OUT
MORE
RECIPES
HERE!**

BOTERCAKE

Met Golden Cake



Made with love

INGREDIËNTEN

GOLDEN CAKE	1.000 g
Gecremeerde boter	400 g
Ei	480 g
Water	200 g

Mengen (traag)	4 min	Afwegen	Afhankelijk v/d vorm
Mengen (gemiddeld)	1 min	Oventemperatuur	180 °C (vloeroven)
		Baktijd	45 min

VERWERKINGSMETHODE

- 1 MENG ALLE GRONDSTOFFEN MET DE VLINDER GEDURENDE 4 MINUTEN TRAAG EN 1 MINUUT OP GEMIDDELDE SNELHEID.
- 2 VUL UW VORM EN DUW EEN GEOLIEDE KRABBER IN HET MIDDEN OM EEN OVENSPRONG MOGELIJK TE MAKEN.

ALGEMENE RAADGEVING

OVENTEMPERATUUR (VLOEROVEN) IS $\pm 30^{\circ}\text{C}$ HOGER DAN VOOR WARME LUCHTOVEN OF ROTOROVEN.



BIERCAKE

MET GOLDEN VARIANT



Ingrediënten

GOLDEN VARIANT	: 950 g
CRAFT-MALZ	: 50 g
Boter	: 450 g
Tafelbier	: 450 g
Bakvaste donkere chocoladedruppels	: 150 g

Mengen : 3 + 0 min

Afwegen : Afhankelijk v/d vorm

Oventemperatuur : 170°C

Baktijd : Aanpassen aan het gewicht

Verwerkingsmethode

Meng alle grondstoffen van het cakebeslag tot een homogene massa en meng gedurende 3 minuten. Doe in de vormen en bak af.

Afwerking

Werk af met bloedsuiker en ganache van zwarte chocolade.



WITLOOFCAKE MET GOLDEN VARIANT



INGREDIËNTEN

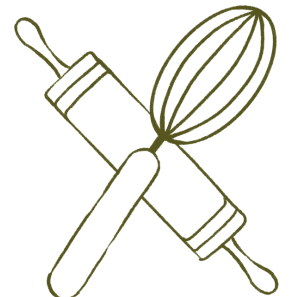
- **GOLDEN VARIANT**

- Boter
- Water
- Gestoofd witloof
- Fijngehakte orangettes

—————	1.000 g
—————	450 g
—————	450 g
—————	300 g
—————	50 g

- Mengen
- Afwegen
- Oventemperatuur
- Baktijd

—————	3 + 0 min
—————	Afhankelijk v/d vorm
—————	170°C
—————	Aanpassen aan het gewicht



VERWERKINGSMETHODE

Meng alle grondstoffen voor het cakebeslag tot een homogene massa en meng gedurende 3 minuten.

Doe in de bakvormen en bak af.

Draai om en werk af met gekarameliseerd witloof.

PERENCAKE

MET GOLDEN VARIANT

INGREDIËNTEN

- | | |
|--------------------------|---------|
| • Geschilde peren | 600 g |
| • Water | 600 g |
| • Luikse siroop | 100 g |
| • Kaneel | 5 g |
| | |
| • GOLDEN VARIANT | 1.000 g |
| • Boter | 450 g |
| • Sap van gekookte peren | 450 g |

CRUMBLE

- | | |
|-------------------------|-------|
| • GOLDEN VARIANT | 625 g |
| • Bloem | 310 g |
| • Boter | 340 g |
| • Eieren | 50 g |



Mengen

Afwegen

Oventemperatuur

Baktijd

3 + 0 min

Afhankelijk v/d vorm

170 °C

Aanpassen aan het gewicht

VERWERKINGSMETHODE

Schil de peren en snij ze in 8 gelijke stukken.

Doe de peren samen met het water, de Luikse siroop en de kaneel in een kookpot en laat dit koken voor ongeveer 10 min. Laat afkoelen.

Meng alle grondstoffen voor het cakebeslag tot een homogene massa en meng gedurende 3 minuten.

Meng alle grondstoffen voor de crumble kort.

Spuut het cakebeslag in de vorm, beleg in het midden met peren en bestrooi aan de zijkanten met de crumble en bloedsuiker.