

GOLDEN 
Fantasie
CAKE



BAKE *my* DAY



LATTE MACCHIATO CAKE

met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 11 stuks)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	2.200 g
Roomboter / margarine	880 g
Water (lauw)	880 g

Vulling:

DREIDOPPEL PASTA LATTE MACCHIATO	140 g
Totaalgewicht	4.100 g

Draaitijd:	3 min.
Gewicht:	375 g.
Werkwijze:	alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Marmer de DREIDOPPEL PASTA LATTE MACCHIATO door het beslag, vullen in een "Bake my Day" IREKS cakevorm en decoreren.
Decoratie:	± 10 g hagelschuim.
Baktemperatuur:	150°C.
Baktijd:	± 55 min.



AMARENA CAKE

met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 11 stuks)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	2.000 g
Roomboter / margarine	800 g
Water (lauw)	800 g
Totaalgewicht	3.600 g

Vulling:

Amarena kersen (11 x 8 stuks) vermengd met iets koud bindmiddel.

Draaitijd: 3 min.
Gewicht: 325 g.
Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Vullen in een "Bake my Day" IREKS cakevorm, verdeel 8 amarena kersen over het beslag en decoreren.

Decoratie: ± 10 g hagelschuim.
Baktemperatuur: 150°C.
Baktijd: ± 55 min.

CHOCOLADE CAKE

met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 15 stuks)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	2.700 g
Roomboter / margarine	1.080 g
Witte basterdsuiker	260 g
Cacaopoeder	90 g
Bakvaste rum	10 g
Gesmolten chocolade (puur)	120 g
Water (lauw)	1.280 g

Vulling:

Bakvaste chocolade drups	680 g
Totaalgewicht	6.220 g

Draaitijd: 3 min.
Gewicht: 400 g.
Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de vulling doormengen en vullen in een "Bake my Day" IREKS cakevorm.

Baktemperatuur: 150°C.
Baktijd: ± 55 min.
Afwerking: de bovenzijde met DREIDOPPEL SCHOKOLADINO.



HONING PECAN CAKE

met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 12 stuks)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.900 g
Roomboter / margarine	760 g
Honing	570 g
Oploskoffie	7 g
Kaneel	10 g
Water (lauw)	760 g

Vulling:

Rozijnen, geweld	420 g
Pecannoten	380 g
Totaalgewicht	4.807 g

Draaitijd: 3 min.
Gewicht: 400 g.
Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlieder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de vulling doormengen en vullen in een "Bake my Day" IREKS cakevorm en decoreren.

Decoratie: ± 7 g cashewnoten en ± 5 g pecannoten.
Baktemperatuur: 150°C.
Baktijd: ± 55 min.

ANIJS CAKE

met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 11 stuks)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	2.500 g
Roomboter / margarine	1.000 g
Anijszaad heel	32 g
Anijsolie	8 g
Water (lauw)	1.000 g
Totaalgewicht	4.520 g

Draaitijd: 3 min.
Gewicht: 390 g.
Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlieder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa en vullen in een "Bake my Day" IREKS cakevorm.

Baktemperatuur: 150°C.
Baktijd: ± 55 min.
Afwerking: de bovenzijde licht bestuiven met decoreersneeuw.



KANEEL CAKE

met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 11 stuks)

Boterkruimels:

Tarwebloem	130 g
Roomboter	88 g
Suiker	88 g
GOLDEN CREAM	45 g
Totaalgewicht	351 g

Werkwijze: roomboter met de suiker soepel draaien. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe en draai net zo lang tot de gewenste kruimelgrootte ontstaat.

Draaitijd: 3 min.
Gewicht: 350 g.
Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vliender op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de vulling doormengen en vullen in een "Bake my Day" IREKS cakevorm en decoreren.

Decoratie: ± 15 g boterkruimels.
Baktemperatuur: 150°C.
Baktijd: ± 55 min.

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	2.000 g
Roomboter / margarine	800 g
Water (lauw)	800 g

Vulling:

CINNAMON SUGAR PEARLS RSP0 SG	300 g
Totaalgewicht	3.900 g

LIFE is SHORT
make it SWEET



WINTER CAKE

met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 18 stuks)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	2.400 g
Plantaardige olie	1.080 g
Water (lauw)	1.080 g
IREKS winterkoekkruiden	40 g

Vulling:

Rozijnen, geweld	480 g
Gedroogde abrikozen stukjes	480 g
Amarettini koekjes	480 g
Gekonfijte sinaasappelstukjes	480 g
Hazelnoten gehakt 5 - 7 mm	360 g
Amandelstiften	360 g
Krenten, geweld	240 g
Gehakte dadels	240 g
Gehakte vijgen	240 g
Bakvaste rum	48 g
Totaalgewicht	8.008 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 440 g.

Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de vulling doormengen, vullen in een "Bake my Day" IREKS cakevorm en gladstrijken.

Baktemperatuur: 150°C.

Baktijd: ± 55 min.

Afwerking: de bovenzijde licht bestuiven met decoreersneeuw of afwerken met fondant.



NOTEN CAKE

met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 16 stuks)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	2.400 g
Plantaardige olie	1.080 g
Water (lauw)	1.080 g

Vulling:

Rozijnen, geweld	720 g
Walnoten, gebroken	360 g
Hazelnoten, gebroken	360 g
Koekkruiden	20 g
<hr/> Totaalgewicht	<hr/> 6.020 g

Draaitijd: 3 min.
Gewicht: 375 g.
Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de vulling doormengen en vullen in een "Bake my Day" IREKS cakevorm en decoreren.

Decoratie: ± 10 g walnoten en ± 10 g gebroken hazelnoten.

Baktemperatuur: 150°C.

Baktijd: ± 55 min.

AMANDEL SPECULAAS CAKE

met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 11 stuks)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	2.000 g
Roomboter / margarine	740 g
Plantaardige olie	160 g
Water (lauw)	900 g

Speculaaskruiden	70 g
<hr/> Totaalgewicht	<hr/> 3.870 g

Vulling:

Amandelspijs KK (11 x 75 g)	825 g
-----------------------------	-------

Draaitijd: 3 min.
Gewicht: 350 g.
Werkwijze: alle ingrediënten, behalve de speculaaskruiden met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de speculaaskruiden doormengen.

Verwerking: vul een "Bake my Day" IREKS cakevorm met 150 g beslag. De amandelspijs KK uitrollen op een dikte van 8 mm en snijden 6 cm x 13 cm (± 75 g). De amandelspijsplak op het beslag leggen. Hierop nog een laag beslag (200 g), glad strijken en decoreren.

Decoratie: ± 15 g amandelstiften.

Baktemperatuur: 150°C.

Baktijd: ± 55 min.



BANANEN CAKE

met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 11 stuks)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	2.000 g
Overrijpe bananen	1.000 g
Plantaardige olie	650 g
Water (lauw)	650 g
Totaalgewicht	4.300 g

Draaitijd: 3 min.
Gewicht: 380 g.
Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa, vullen in een "Bake my Day" IREKS cakevorm en evt. decoreren.

Decoratie: naar wens.

Baktemperatuur: 150°C.

Baktijd: ± 55 min.

Tip: voor een mooie scheuring van de cake, het beslag met een geoliede krabber steken.

BAKE the a better
WORLD PLACE

