

HERFST
SPECIALITEIT

Cheese Cake

Caramel & Noten



met liefde gemaakt
in onze eigen bakkerij !

Cheese Cake

Caramel & Noten

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Recept bodem:

1000 g Bakels Kanomix
100 g Zeeuwse bloem
312 g Boter
125 g Ei
30 g Bakels Cerasundi Speculaaskruiden

Werkwijze:

Verwerken als zetdeeg, uitrollen op 4 mm.
Uitsteken met bakring, Ø 16 cm. Daarna
500 g Cheesecakebeslag bovenop de plak
in de ring doseren. Beslag glad strijken.

Recept Cheesecake:

250 g Bakels Cheesecakemix
220 g Monchou
300 g Water
150 g Ei
210 g Slagroom

Werkwijze Cheesecake:

Laat de roomkaas op bakkerijtemperatuur
komen, los vervolgens goed op in het vocht.
Cheesecakemix toevoegen, mengen met de
vlinder 3 min langzaam, 1 min 2e versnelling.

Deegplak en beslag bakken.

180° C, ca. 50 min.

Afwerken:

250 g Gebroken hazelnoten
250 g Amandelstiften
500 g Verwarmde Bakels Millionairs Caramel
Kort mengen met de vlinder, 130 g per ring,
Ø 16 cm, doseren en glad strijken.
Bakken in ringen 180° C, 7 min.
Na afkoelen deze plakken op het
Cheesecaketaartje leggen.

