



Coco-Caramba

Recept:

1000 gram Bakels Kokomix
400 gram Water

Vulling:

70 gram Bakels Caramel Cream

Werkwijze:

Meng alle ingrediënten, behalve de Caramel Cream, met een vlindergarde 5 minuten in de laagste versnelling van de planeetmenger.

Meng vervolgens de Caramel Cream kort door het beslag, zodat er strepen ontstaan.

Maak met een ijschep bollen van ca.60 gram en leg deze op een bakplaat met siliconenpapier

Baktemperatuur: 210°C, bakken op onderplaat

Baktijd: ±19 minuten.

Decoreer na het bakken met Caramel Cream, licht afgeleren met Bakels Superglans Neutraal en bestrooien met kokos.

Kokoskransen

Recept:

1000 gram Bakels Kokomix
400 gram Water

Werkwijze:

Meng alle ingrediënten met een vlindergarde 5 minuten in de laagste versnelling van de planeetmenger.

Voeg evt.iets gele kleurstof toe.

Spuit met een kartelspuit kransen op ouwel, gewicht ca.60 gram.

Baktemperatuur: 210°C, bakken op onderplaat

Baktijd: ±19 minuten.





Coco-Choco

Recept:

1000 gram Bakels Kokomix
400 gram Water

Vulling:

70 gram Bakvaste chocolade drups

Werkwijze:

Meng alle ingrediënten, behalve de chocoladedrups, met een vlindergarde 5 minuten in de laagste versnelling van de planeetmenger.

Meng vervolgens de chocoladedrups door het beslag. Maak met een ijsschep bollen van ca.60 gram en leg deze op een bakplaat met siliconenpapier

Baktemperatuur: 210°C, bakken op onderplaat

Baktijd: ±19 minuten.

Decoreer de onderzijde na het bakken met Bakels Chockex PUUR

