



HÄXHATTAR

INGREDIENSER

Grupp Kakbas

Ingrediens

Bakels Multimix Kakbas

Vatten

Olja

Ägg

Kakaopulver

Aromatic Färg Röd

KG

1.000

0.230

0.300

0.365

0.030

0.020

Total vikt: 1.945

Grupp Frosting

Ingrediens

Bakels Tryffel Vit

Smör

Aromatic Färg Svart

KG

0.600

0.100

-

Total vikt: 0.700

Grupp Dekor

Ingrediens

Bakels Pettinice Premium Sugarpaste

KG

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

Kakbas

1. Blanda alla ingredienserna med vinge i 1 min på låg hastighet.
2. Skrapa ned kanterna och blanda ytterligare 6 min på medelhastighet.
3. Fyll önskad form.
4. Baka av i 180°C i cirka 20 min.

Frosting/Dekor

1. Vispa frosting vit och fluffig, håll i svart färg tills den blivit riktigt svart.
2. Fyll muffinsen med Bakels Les Fruits 70% Apple eller någon av våra andra goda Les Fruits fruktfyllningar.
4. Skär ut en rundel av Pettinice – Sockerpasta Svart och lägg på muffinsen.
5. Spritsa den svartfärgade tryffeln till en toppig häxhatt.