



KATEGORI

Konditori



FÄRDIG PRODUKT

Mjuk kaka, Morotskaka, Tårta

MOROTSKAKA: JILK 60

INGREDIENSER

Grupp Kaka

Ingrediens	KG	%
Vetemjöl	0.500	29.30
<u>Aromatic bakpulver</u>	0.016	0.90
Socker	0.450	26.40
Ingefära	0.003	0.20
Olja	0.300	17.61
Kanel	0.010	0.59
Ägg	0.350	20.54
Vatten	0.060	3.52
<u>Aromatic Jilk 60</u>	0.015	0.88
Morötter (rivna)	0.300	-
Valnötter (hackade)	0.100	-
Total vikt: 2.104		

Grupp Frosting

Ingrediens	KG	%
Smör	0.200	-
Florsocker	0.200	-
Mjukost	0.200	-
<u>Aromatic Vaniljarom</u>	0.005	-
Total vikt: 0.605		

ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda alla ingredienser utom morötter och nötter med en vinge i 1 minut på lägsta hastighet.
2. Skrapa ner kanten och öka hastigheten till växel 2. Mixa i 5 minuter.
3. Blanda morot och nötter i 2 minuter på lägsta hastighet. Fyll en form.
4. Grädda i 160 grader i ca 45-50 min i stick-ugn.

Frosting

1. Vispa smör med florsocker.
2. Tillsätt Philadelphiaost och Aromatic Vanilj Extra.
3. Blanda försiktigt i 1 minut på lägsta hastighet.
4. Dekorera med frosting efter önskemål.