



INGRÄNSNINGSFÖRHÅLLAN

Rumstemperatur



KATEGORI

Konditori



FÄRDIG  
PRODUKT

Gateaux, Tårta

## SPECOLUUS & CAMEL CAKE

### INGREDIENSER

#### Grupp Kaka

Ingrediens

Ägg

Vatten

Rapsolja

Aromatic American Cola

Socker

Bakels Speculoos Crumb

Silky Cake

Vetemjöl

KG

0.450

0.200

0.300

0.020

0.360

0.200

0.200

0.400

Total vikt: 2.130

#### Grupp Dekor

Ingrediens

Bakels Millionaires Caramel

Bakels Mörk Tryffel

Bakels Chockex Non Temp Premium White

Bakels Chockex Non Temp Premium Mörk

KG

-

-

-

-

-

Total vikt: 0.000

### ARBETSBESKRIVNING

1. Blanda alla ingredienser i en kittel och blanda på medelhastighet i 4.5 minuter. Fyll upp 1000g i 60x10 formar. Lägg en sträng Dulce Leche i mitten.  
Baka i 160 grader i ca 40-45 minuter.
2. När kakan svalnat sp dekorera valfritt med Millionaires, Tryffel, Dulce och Chockex.