



**C A K E**  
I N S P I R A T I O N

# Inhoudstafel

INTRODUCTIE .....	2
TEGRAL 4EVER CAKE .....	3
TEGRAL SATIN CREME CAKE SUPREME .....	5
CAKE-VERBETERAAR: ACTI-FRESH .....	7
MIMETIC INCORPORATION .....	9
RECEPTEN .....	11
Gemak met smaak: plaatcake .....	13
Fijngebak: cake tartelette .....	27
Voor onderweg .....	37
Klassieker met karakter: tulband .....	51
Voor de fijnproever .....	57
Gezonder genieten .....	69
<b>BRENG HET CONCEPT TOT LEVEN .....</b>	<b>73</b>

*Every patisserie  
creation has a  
story to tell*

## Welkom in de wereld van cake

**Achter elk gebak schuilt een verhaal — een verleden van traditie, smaak en vernieuwing.**

En cake? Die vertelt zowel een Europees als een Amerikaans verhaal.

In Europa begint het verhaal met de quatre-quarts, een cake die zijn naam ontleent aan zijn recept: vier gelijke delen bloem, suiker, eieren en boter. Een ode aan eenvoud en balans, geliefd om zijn pure smaak en ambachtelijke karakter. Generaties lang werd hij gebakken in dorpsbakkerijen en keukens, telkens met een eigen toets.

Aan de andere kant van de oceaan ontstond een ander hoofdstuk: de oliecake. In Amerika werd olie gebruikt in plaats van boter, wat zorgde voor een luchtigere textuur en een smeugere kruim. Deze variant vond zijn weg naar muffins, cupcakes en andere zachte cakes — eenvoudig te maken, heerlijk om te eten.

**Vandaag is cake nog steeds één van de meest veelzijdige creaties in de patisserie.** Van een ontbijt tot een zoete pauze, van een traktatie bij de koffie tot feestelijk gebak — cake past bij elk moment van de dag. Speel met vullingen en toppings om uw assortiment af te stemmen op het seizoen: citrus in de lente, bessen in de zomer, appel in de herfst of chocolade in de winter. Ook qua vorm biedt cake alle vrijheid — van muffins tot tulbanden en tartelettes.

**Consumenten verlangen vandaag naar herkenning én verrassing.** Volgens de Taste Tomorrow\*-trends herontdekken consumenten de charme van klassieke patisserie — gebak dat troost biedt, authentiek aanvoelt en tegelijk ruimte laat voor vernieuwing. Cake past perfect in dat plaatje: vertrouwd als concept, maar eindeloos veelzijdig in smaak en afwerking. Laat u inspireren door recepten, toepassingen en trends — en ontdek hoe cake, in al zijn eenvoud, een verhaal vertelt dat blijft smaken.



\*Taste Tomorrow België, 2025 — het grootste wereldwijde consumentenonderzoek in bakkerij, patisserie en chocolade, uitgevoerd door Puratos.

# TEGRAL 4EVER CAKE



Zo'n smaak blijft je bij... for ever

**Complete mengeling voor het klassieke quatre-quarts cake recept, op basis van boter, margarine of Mimetic.**

**Productcode:** 4103520  
**Verpakking:** Zak 15 kg  
**Houdbaarheid:** 9 maanden



**Meer volume** voor een mooie uitstraling en luchtige structuur.



**Traditionele kruim & korst** zoals een authentieke quatre-quarts cake.



**Zachte, smeltende textuur** met een subtiele toets van boter.



**Optimale draagkracht**, ideaal voor inclusies en vullingen zonder verlies van structuur.



**Een langere versheid** verlengt de houdbaarheid van uw producten, waardoor u ze langer kunt verkopen en voedselverspilling voorkomt.



**Gebruiksvriendelijk**, eenvoudig te verwerken.



**Unieke smaak** dankzij de toevoeging van desem.



# Basisrecept



## INGREDIËNTEN

<b>Cakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral 4Ever Cake	1.000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Eieren	500 g

## WERKWIJZE

### **Cakebeslag**

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten gedurende 4 min. op gemiddelde snelheid met de vlinder. Vul de gewenste vorm. Bak af op 180 °C gedurende ongeveer 35-40 min. met gesloten dampseutel.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

# TEGRAL SATIN CREME CAKE SUPREME



Zacht als Satin, sterk in flexibiliteit

**Complete mengeling voor zachte cakerecepten op basis van olie.**



**Veelzijdig inzetbaar**, geschikt voor een breed gamma aan afgewerkte producten.



**Een langere versheid** verlengt de houdbaarheid van uw producten, waardoor u ze langer kunt verkopen en voedselverspilling voorkomt.



**Optimale draagkracht**, ideaal voor inclusies en vullingen zonder verlies van structuur.



**Verfijnde smaak**, elke hap een zachte, smaakvolle ervaring.



**Gegarandeerde topkwaliteit**, keer op keer betrouwbare resultaten.



**Gebruiksvriendelijk**, eenvoudig te verwerken.



# TEGRAL SATIN CREME CAKE BELGIAN CHOCOLATE



**Complete mengeling voor zachte chocoladecake recepten op basis van olie. Met echte chocoladestukjes en chocoladepoeder.**

**Productcode: 4020578**  
**Verpakking: Zak 15 kg**  
**Houdbaarheid: 9 maanden**



# Basisrecept



## INGREDIËNTEN

### Cakebeslag

<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>1.000 g</b>
Eieren	500 g
Olie	300 g
Water	225 g

## WERKWIJZE

### Cakebeslag

Meng alle ingrediënten gedurende 4 min. op trage snelheid met de vliinder. Vul de gewenste vorm. Bak af op 190 °C gedurende ongeveer 35 min. met gesloten dampseutel.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest.  
Dit voorkomt mixresten onderaan.*

**NIEUW**

Onze cake  
mengelingen  
verrijkt met ACTI-  
technologie

# ACTI-FRESH

Versheid die blijft

Minder verspilling, meer tevreden klanten

## Wat consumenten écht belangrijk vinden

Uit Taste Tomorrow-onderzoek\* blijkt dat Belgische consumenten hun keuze voor patisserie baseren op:

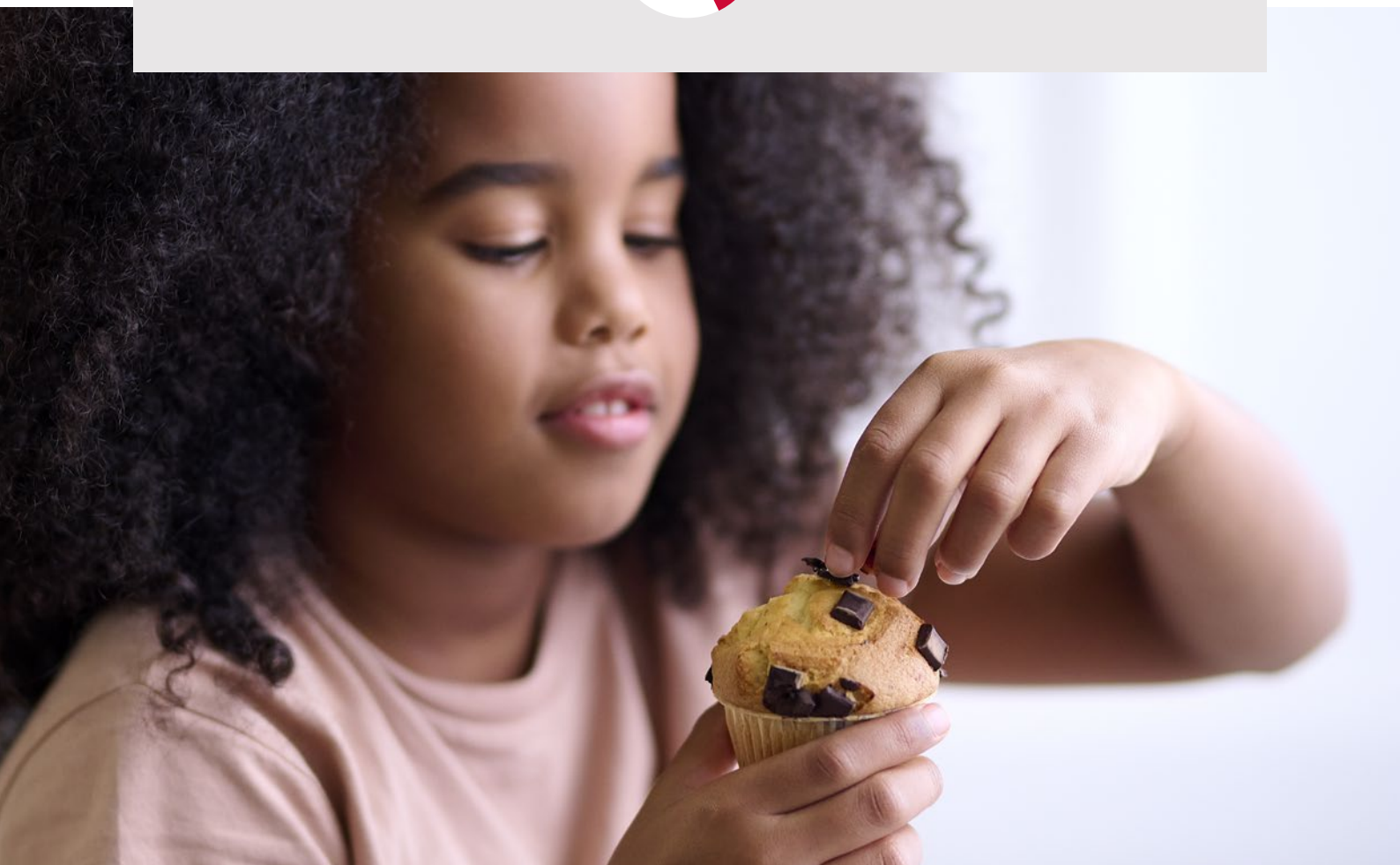
- 1 Prijs
- 2 Smaak
- 3 **Versheid**

En versheid is niet alleen een keuzecriterium — **41% van de Belgische consumenten is bereid meer te betalen voor versheid.**

En net die versheid tillen we naar een hoger niveau met onze **cake-verbeteraar Acti-Fresh.**



is bereid om meer te betalen voor versheid



\*Taste Tomorrow België, 2025 — het grootste wereldwijde consumentenonderzoek in bakkerij, patisserie en chocolade, uitgevoerd door Puratos.

# Wat is Acti-Fresh?

Een cake-verbeteraar die de versheid van cakes / drooggebak verlengt met een derde tot zelfs de helft van de oorspronkelijke houdbaarheid\*\*!



## Langere houdbaarheid, minder verspilling

Uw producten blijven langer verkoopbaar, wat leidt tot minder verlies en betere marges.



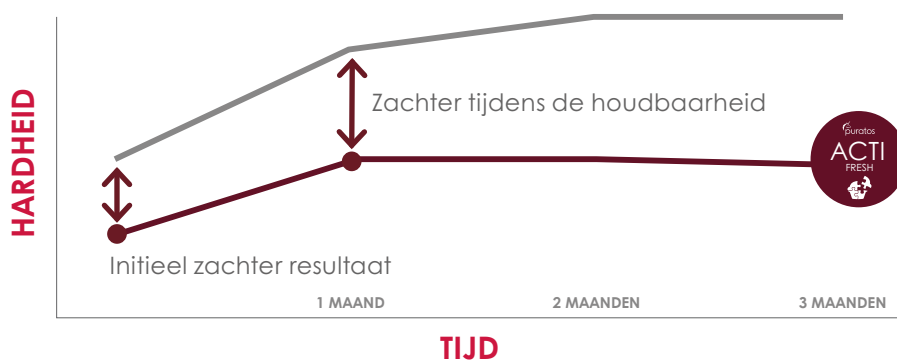
## Constante kwaliteit, hogere klanttevredenheid

Cakes behouden hun zachte, smeuïge textuur en versheid – zelfs na invriezen of meerdere dagen in de toonbank.



## Dezelfde vertrouwde receptuur

Acti-Fresh zit al in de cake mengeling: u bakt zoals altijd, met extra versheid als resultaat.



## Samen tegen voedselverspilling

Versheid is niet alleen een kwaliteitskenmerk, maar ook een hefboom voor duurzaamheid. Met Acti-Fresh bakt u slimmer, verser én met minder verspilling.



\*\* afhankelijk van recept en verpakking



# MIMETIC INCORPORATION

## Wat is Mimetic?

Mimetic is een hoogwaardige plantaardige vetstof die de smaak en textuur van boter benadert, met extra voordelen voor verwerking, versheid en kostenefficiëntie — ideaal voor viennoiserie, bladerdeeg én patisserie.

**Productcode:** 4004006  
**Verpakking:** Doos 10 kg  
**Houdbaarheid:** 6 maanden



## Waarom kiezen voor Mimetic Incorporation in cake?



### Volledige vervanging van boter

Mimetic kan 1:1 boter vervangen in alle toepassingen met ingewerkte vetstof. Dit biedt een directe en eenvoudige oplossing voor wie wil overschakelen naar een kostenefficiënt en/of plantaardig alternatief, zonder in te boeten op smaak of textuur.



### Flexibele combinatie met boter

Dankzij mengverhoudingen zoals 50/50, 60/40 of 80/20 Mimetic Incorporation en boter behoudt u de ambachtelijke smaak én bespaart u kosten. Zo blijft u trouw aan het traditionele recept, met de zekerheid van meer prijsstabiliteit.



### Stabiele kost

Zuiniger in gebruik, geeft minder verlies tijdens verwerking en heeft een stabiele prijs.



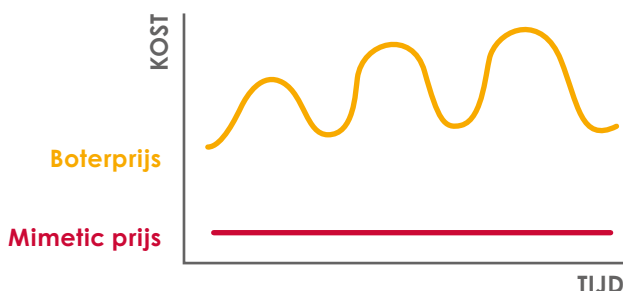
### Consistente kwaliteit

Betrouwbare prestatie, ongevoelig voor temperatuurschommelingen en seizoensinvloeden in het atelier. Geen wisselende resultaten — altijd dezelfde kwaliteit.



### Langere versheid

Cakes blijven langer smeug, zacht en vers.





# RECEPTEN









# GEMAK MET SMAAK PLAATCAKE

**Granola crunch**

G&S Decor Multi Seeds  
Multi Flakes



**Bosbessenvulling**

Topfil Wild Blueberry  
Pieces 70%



**Zanddeegbodem**

Tegral Patacrout



Mimetic Incorporation



# GRANOLA- GRIEKSE YOGHURT

## COMPOSITIE

1. Zanddeegbodem
2. Yoghurtcakebeslag
3. Bosbessenvulling
4. Granola crunch

## INGREDIËNTEN

<b>Zanddeegbodem</b>	<b>g</b>
Tegral Patacrout	1.000 g
Mimetic Incorporation	400 g
Eieren	100 g
Bakpoeder	5 g

<b>Yoghurtcakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1.350 g
Eieren	440 g
Koolzaad-/raapzaadolie	70 g
Volle melk	60 g
Griekse yoghurt 10%	550 g

<b>Bosbessenvulling</b>	<b>g</b>
Topfil Wild Blueberry Pieces 70%	400 g
Frambozen diepvries	650 g

<b>Granola crunch</b>	<b>g</b>
G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes	500 g
Hazelenoten gehakt en geroosterd	75 g
Pecannoten	75 g
Amandelstiften	100 g
Kaneel	5 g
Honing	200 g
Koolzaad-/raapzaadolie	75 g

## WERKWIJZE

### Zanddeegbodem

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kort deeg. Rol het deeg uit op 3 mm.

### Yoghurtcakebeslag

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Bosbessenvulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Granola crunch

Hak de pecannoten fijn. Meng de droge bestanddelen allemaal samen. Meng de honing samen met de olie en voeg toe aan de droge bestanddelen en meng alles onder elkaar tot een grof strooisel.

## OPBOUW

Bekleed een bakplaat van 60 × 40 cm met bakpapier. Leg onderaan een plak uitgerolde zanddeegbodem (1). Verdeel er 2.400 g yoghurtcakebeslag (2) over. Spuit tot halverwege dunne banen van 400 g bosbessenvulling (3) in het beslag. Bestrooi met 650 g frambozen. Strooi de granola crunch (4) gelijkmatig over het oppervlak. Bak 40–45 min. op 180 °C met gesloten dampseutel. Laat volledig afkoelen en snijd de plaatcake op maat.

**Cheesecakevulling**

**Aardbeivulling**

Deli Cheesecake

Topfil Finest Strawberry  
Pieces 70%



# AARDBEI - CHEESECAKE

## COMPOSITIE

1. Zanddeegbodem
2. Cakebeslag
3. Cheesecakevulling
4. Aardbeivulling
5. Kruimeldeeg

## INGREDIËNTEN

Zanddeegbodem	g
Tegral Patacrout	1.000 g
Mimetic Incorporation	400 g
Eieren	100 g
Bakpoeder	10 g

Cakebeslag	g
Tegral 4Ever Cake	1.250 g
Mimetic Incorporation	625 g
Eieren	625 g

Cheesecakevulling	g
Deli Cheesecake	800 g

Aardbeivulling	g
Topfil Finest Strawberry Pieces 70%	1.200 g

Kruimeldeeg	g
Tegral 4Ever Cake	450 g
Mimetic Incorporation	150 g

## WERKWIJZE

### Zanddeegbodem

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kort deeg. Rol het deeg uit op 3 mm.

### Cakebeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten gedurende 4 min. op gemiddelde snelheid met de vlinder.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Cheesecakevulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Aardbeivulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Kruimeldeeg

Meng de beide ingrediënten samen met een vlinder tot een crumble. Plaats in de diepvries om later gemakkelijk te verwerken.

## TIP

Kijk voor andere smaakcombinaties naar de kant-en-klaare fruitvullingen uit ons **Topfil-** en **Topfil Finest-**gamma. Breng uw cakebeslag eenvoudig op smaak met ons **Classic-** en **Summum-**gamma, waarmee u een brede waaier aan variaties creëert.



## OPBOUW

Bekleed een bakplaat van 60 × 40 cm met bakpapier. Leg onderaan een plak uitgerolde zanddeegbodem (1). Verdeel er 2.500 g cakebeslag (2) over. Spuit halverwege banen cheesecakevulling (3) in het beslag. Spuit tussen de banen cheesecakevulling de aardbeivulling (4). Bestrooi het oppervlak met 600 g kruimeldeeg (5). Bak ±50 min. op 180 °C met gesloten dampslutel. Laat volledig afkoelen en snijd de plaatcake op maat.

**Chocolade-  
cakebeslag**

Tegral Satin Creme Cake  
Belgian Chocolate



**Gezouten  
karamelfudge**

Deli Salted Caramel



# CHOCOLADE-PINDA-KARAMEL

## COMPOSITIE

1. Zanddeegbodem
2. Cakebeslag
3. Chocoladecakebeslag
4. Pindacrunch
5. Gezouten karamelfudge

## INGREDIËNTEN

<b>Zanddeegbodem</b>	<b>g</b>
Tegral Patacrout	1.000 g
Mimetic Incorporation	400 g
Eieren	100 g
Bakpoeder	5 g

<b>Cakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral Satin Creme Cake Supreme	2.000 g
Eieren	700 g
Koolzaad-/raapzaadolie	600 g
Water	450 g

<b>Chocoladecakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate	500 g
Eieren	175 g
Koolzaad-/raapzaadolie	150 g
Room 35% v.g.	200 g

<b>Pindacrunch</b>	<b>g</b>
Pinda's	250 g
Suiker	75 g
Eiwit	25 g

<b>Gezouten karamelfudge</b>	<b>g</b>
Fondantsuiker	200 g
Deli Salted Caramel	300 g

## WERKWIJZE

### Zanddeegbodem

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kort deeg. Rol het deeg uit op 3 mm.

### Cakebeslag

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Chocoladecakebeslag

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

### Pindacrunch

Meng alles samen tot de suiker mooi rond de noten verdeeld is.

### Gezouten karamelfudge

Verwarm de fondantsuiker tot 45 °C en meng daaronder de **Deli Salted Caramel**.

## OPBOUW

Bekleed een bakplaat van 60 × 40 cm met bakpapier. Leg onderaan een plak uitgerolde zanddeegbodem (1). Verdeel er 1.500 g cakebeslag (2) over. Spuit halverwege banen van 1.000 g chocoladecakebeslag (3) in het beslag. Bestrooi het oppervlak met 350 g pindacrunch (4). Bak 40–45 min. op 180 °C met gesloten dampseutel. Laat bijna volledig afkoelen en spuit gezouten karamelfudge (5) op de plaatcake. Laat volledig afkoelen en snijd de plaatcake op maat.

## Zanddeegbodem

Tegral Patacroust

Mimetic Incorporation



# R A B A R B E R

## COMPOSITIE

1. Zanddeegbodem
2. Cakebeslag
3. Rabarber
4. Zanddeegdecor

## INGREDIËNTEN

<b>Zanddeegbodem</b>	<b>g</b>
Tegral Patacrout	1.500 g
Mimetic Incorporation	600 g
Eieren	150 g
Bakpoeder	7 g

<b>Cakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral Satin Creme Cake Supreme	2.000 g
Eieren	700 g
Koolzaad-/raapzaadolie	600 g
Water	450 g

<b>Rabarber</b>	<b>g</b>
Rabarberstukken (diepvries)	1.000 g

<b>Zanddeegdecor</b>	<b>g</b>
Zanddeegbodem (1)	600 g

## WERKWIJZE

### Zanddeegbodem

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kort deeg. Rol het deeg uit op 3 mm.

### Cakebeslag

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Rabarber

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Zanddeegdecor

Rol het zanddeeg uit op 3 mm en snij in plakjes van 2 x 2 cm met behulp van een fiets of een roller. Plaats in de diepvries om gemakkelijk te werken.

## OPBOUW

Bekleed een bakplaat van 60 x 40 cm met bakpapier.  
Leg onderaan een plak uitgerolde zanddeegbodem (1).  
Verdeel er 2.200 g cakebeslag (2) over.  
Bestrooi het oppervlak met 1.000 g rabarber (3).  
Verdeel gelijkmatig de bevroren stukjes zanddeegdecor (4) en strooi royaal (±100 g) bloedsuiker.  
Bak ±50 min. op 180 °C met gesloten dampseutel.  
Laat volledig afkoelen en snijd de plaatcake op maat.

## Mangovulling

Topfil Finest  
Mango Cubes 70%



# MANGO-PERZIK

## COMPOSITIE

1. Zanddeegbodem
2. Cakebeslag
3. Mangovulling
4. Perzikblokjes
5. Cobblerbeslag

## INGREDIËNTEN

<b>Zanddeegbodem</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Patacrout</b>	<b>1.000 g</b>
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>400 g</b>
Eieren	100 g
Bakpoeder	5 g

<b>Cakebeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>2.000 g</b>
Eieren	700 g
Koolzaad-/raapzaadolie	600 g
Water	450 g

<b>Mangovulling</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Finest Mango Cubes 70%</b>	<b>625 g</b>

<b>Perzikblokjes</b>	<b>g</b>
Perzikblokjes 10 mm (diepvries)	625 g

<b>Cobblerbeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>450 g</b>
Bloem	180 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>225 g</b>
Volle melk	375 g
Zout	6 g

## WERKWIJZE

### Zanddeegbodem

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kort deeg. Rol het deeg uit op 3 mm.

### Cakebeslag

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Mangovulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Perzikblokjes

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Cobblerbeslag

Meng de droge bestanddelen met de koude **Mimetic Incorporation** tot een kruimelig geheel. Voeg de melk geleidelijk toe tot een zacht spuitbaar beslag.

## OPBOUW

Bekleed een bakplaat van 60 × 40 cm met bakpapier. Leg onderaan een plak uitgerolde zanddeegbodem (1). Verdeel er 2.200 g cakebeslag (2) over. Spuit halverwege banen mangovulling (3) in het beslag. Bestrooi met 625 g perzikblokjes (4). Breng met een spuitzak met platte mond 850 g cobblerbeslag (5) willekeurig aan. Strooi suiker over het oppervlak. Bak ±50 min. op 180 °C met gesloten dampseutel. Laat volledig afkoelen en snijd de plaatcake op maat.

**Cakebeslag**

Classic Orange



**Citroenvulling**

Deli Lemon Pie



# ROZEMARIJN - CITROEN

## COMPOSITIE

1. Zanddeegbodem
2. Rozemarijolie
3. Cakebeslag
4. Citroenvulling

## INGREDIËNTEN

<b>Zanddeegbodem</b>	<b>g</b>
Tegral Patacrout	1.000 g
Mimetic Incorporation	400 g
Eieren	100 g
Bakpoeder	5 g

<b>Rozemarijolie</b>	<b>g</b>
Olijfolie	1.000 g
Rozemarijn	25 g

<b>Cakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1.500 g
Eieren	525 g
Rozemarijolie	300 g
Koolzaad-/raapzaadolie	150 g
Water	335 g
Classic Orange	60 g

<b>Citroenvulling</b>	<b>g</b>
Deli Lemon Pie	450 g

## WERKWIJZE

### Zanddeegbodem

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kort deeg. Rol het deeg uit op 3 mm.

### Rozemarijolie

Verwarm de olijfolie tot 60 °C en leg hier de verse rozemarijn in. Dek af en laat 30 min. trekken. Zeef de rozemarijn uit de massa en de olie is klaar voor gebruik.

### Cakebeslag

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Citroenvulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

## OPBOUW

Bekleed een bakplaat van 60 × 40 cm met bakpapier. Leg onderaan een plak uitgerolde zanddeegbodem (1). Verdeel er 2.500 g cakebeslag (3) over. Smit dunne lijnen citroenvulling (4) in ruitpatroon op het beslag. Bestrooi royaal met (±150 g) bloemsuiker. Bak ±40 min. op 180 °C met gesloten dampseutel. Laat volledig afkoelen en snijd de plaatcake op maat.





FIJNGEBAK  
CAKE  
TARTELETTE

**Amandel-  
rumbeslag**

Tegral Amanda



**Perenvulling**

Topfil Pear Pieces 70%



# PEER-AMANDEL- RUM-CRUMBLE

## COMPOSITIE

1. Zanddeegbodem met hazelnoot
2. Amandel-rumbeslag
3. Perenvulling
4. Crumble hazelnoot-cacao

## INGREDIËNTEN

<b>Zanddeegbodem met hazelnoot</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Patacrout</b>	<b>2.000 g</b>
Hazelnootpoeder 100%	300 g
Bakpoeder	10 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>800 g</b>
Eieren	200 g

<b>Amandel-rumbeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Safin Creme Cake Supreme</b>	<b>600 g</b>
<b>Tegral Amanda</b>	<b>400 g</b>
Eieren	350 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>300 g</b>
Rum Saint-James 54%	30 g

<b>Perenvulling</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Pear Pieces 70%</b>	<b>1.750 g</b>

<b>Crumble hazelnoot-cacao</b>	<b>g</b>
Zanddeeg met hazelnoot (1)	1.000 g
<b>Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1</b>	<b>40 g</b>

## WERKWIJZE

### Zanddeegbodem met hazelnoot

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kort deeg. Rol het deeg uit op 3 mm.

### Amandel-rumbeslag

Smelt de **Mimetic Incorporation**. Meng de rest van de ingrediënten, met uitzondering van de rum, samen met de vlinder gedurende 2 min. op gemiddelde snelheid. Voeg straalsgewijs de gesmolten **Mimetic Incorporation** toe en meng nog 2 min. op gemiddelde snelheid. Als laatste de rum toevoegen en mengen.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Perenvulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Crumble hazelnoot-cacao

Meng kort samen en wrijf het deeg door een grove zeef om een fijne crumble te bekomen. Bewaar in de diepvries om gemakkelijk te verwerken.

## OPBOUW

Fonceer een drooggebakvorm van 16 cm Ø en 2,5 cm hoog. Spuit onderin een spiraal van 140 g amandel-rumbeslag (2). Verdeel er 140 g perenvulling (3) over. Bestrooi met 65 g crumble hazelnoot-cacao (4). Bak 40–42 min. op 175 °C met gesloten dampseutel. Laat licht afkoelen, ontvorm en verder afkoelen. Werk af met bloedsuiker of decor-suiker.

### Cakebeslag

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

**Amandel-kokosbeslag**

Tegral Amanda



Classic Coconut



**Mangovulling**

Topfil Finest  
Mango Cubes 70%



# MANGO-KOKOS

## COMPOSITIE

1. Zanddeeg met kokos
2. Amandel-kokosbeslag
3. Mangovulling
4. Spuitbare kokoscrunch

## INGREDIËNTEN

<b>Zanddeeg met kokos</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Patacrout</b>	<b>1.000 g</b>
Kokosrasp	150 g
Bakpoeder	5 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>400 g</b>
Eieren	100 g

<b>Amandel-kokosbeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>600 g</b>
<b>Tegral Amanda</b>	<b>400 g</b>
Eieren	350 g
Room 35% v.g.	200 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>300 g</b>
<b>Classic Coconut</b>	<b>110 g</b>

<b>Mangovulling</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Finest Mango Cubes 70%</b>	<b>1.750 g</b>

<b>Spuitbare kokoscrunch</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>300 g</b>
Kokosrasp	150 g
Suiker	150 g
Eiwit	200 g

## WERKWIJZE

### Zanddeeg met kokos

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kort deeg. Rol het deeg uit op 3 mm.

### Amandel-kokosbeslag

Smelt de **Mimetic Incorporation** (40 °C). Meng de rest van de ingrediënten samen met de vlinder gedurende 2 min. op gemiddelde snelheid. Voeg straalsgewijsde gesmolten **Mimetic Incorporation** toe en meng nog 2 min. op gemiddelde snelheid.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Mangovulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Spuitbare kokoscrunch

Meng de droge elementen en voeg het eiwit straalsgewijs toe tot een spuitbare massa.

## OPBOUW

Fonceer een drooggebakvorm van 16 cm Ø en 2,5 cm hoog. Spuit onderin een spiraal van 140 g amandel-kokosbeslag (2). Verdeel er 140 g mangovulling (3) over. Werk af met 55 g spuitbare kokoscrunch (4). Bak 40–42 min. op 175 °C met gesloten dampseutel. Laat licht afkoelen, ontvorm en verder laten afkoelen. Werk af met bloedsuiker of decor-suiker.

## Amandelzanddeeg

PatisFrance  
Amandes Râpées



# KERS - AMANDEL

## COMPOSITIE

1. Amandelzanddeeg
2. Amandelcakebeslag
3. Kersenvulling
4. Decor

## INGREDIËNTEN

<b>Amandelzanddeeg</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Patacrout</b>	<b>1.000 g</b>
<b>PatisFrance Amandes Râpées</b>	<b>100 g</b>
Bakpoeder	5 g
Zout	2 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>400 g</b>
Eieren	100 g

<b>Amandelcakebeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>1.000 g</b>
<b>PatisFrance Amandes Râpées</b>	<b>300 g</b>
Eieren	350 g
Koolzaad-/raapzaadolie	300 g
Water	225 g
Bitter amandelextract	15 g

<b>Kersenvulling</b>	<b>g</b>
Kersen	1.400 g

<b>Decor</b>	<b>g</b>
Marsepein 50%	350 g
Amandelschaafsel	100 g

## WERKWIJZE

**Amandelzanddeeg**  
Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een homogeen deeg.

**Amandelcakebeslag**  
Voeg alle ingrediënten samen, doe eerst de vloeistoffen in de mengkom om klontvorming te voorkomen. Meng het beslag gedurende 3-4 min. op gemiddelde snelheid.

**Kersenvulling**  
Kant-en-klaar te gebruiken.

**Decor**  
Rol de marsepein uit op 3 mm en snij vierkantjes, zodat u deze gemakkelijk kan verdelen op het gebakje.

## OPBOUW

Rol het amandelzanddeeg (1) uit op 2,7 mm dikte.  
Fonceer bakringen/vormen van 8 cm Ø en 2 cm hoog.  
Vul voor 2/3 met amandelcakebeslag (2).  
Breng 30 g kersenvulling (3) aan.  
Bestrooi met 8 g marsepeinstukjes (4) en 2 g amandelschaafsel (4).  
Bak 30 min. op 175 °C met gesloten dampseutel.  
Laat licht afkoelen en verwijder de bakringen of ontvorm de gebakjes.

## Mandarijnevulling

Topfil Mandarin  
Smooth 60%



# MANDARIJN-PECAN

## COMPOSITIE

1. Zanddeegbodem
2. Amandelcakebeslag met kaneel
3. Mandarijnenvulling
4. Pecanrunch

## INGREDIËNTEN

<b>Zanddeegbodem</b>	<b>g</b>
Tegral Patacrout	1.000 g
PatisFrance Amandes Râpées	100 g
Mimetic Incorporation	400 g
Eieren	100 g
Bakpoeder	5 g

<b>Amandelcakebeslag met kaneel</b>	<b>g</b>
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1.000 g
PatisFrance Amandes Râpées	300 g
Kaneel	6 g
Eieren	350 g
Koolzaad-/raapzaadolie	300 g
Water	225 g

<b>Mandarijnenvulling</b>	<b>g</b>
Topfil Mandarin Smooth 60%	1.500 g

<b>Pecanrunch</b>	<b>g</b>
Pecannoten	400 g
Suiker	150 g
Eiwit	25 g
Fleur de sel	2 g

## WERKWIJZE

### Zanddeegbodem

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kort deeg. Rol het deeg uit op 3 mm.

### Amandelcakebeslag met kaneel

Voeg alle ingrediënten samen. Begin met de vloeistoffen om klontervorming te voorkomen. Meng het beslag 3–4 min. op gemiddelde snelheid.

*Tip: voor de liefhebbers kan de kaneel vervangen worden door speculaaskruiden. Pas gerust de dosering aan om de smaak af te stemmen op eigen voorkeur.*

### Mandarijnenvulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Pecanrunch

Hak de pecannoten grof en meng ze met de overige ingrediënten tot de suiker mooi en gelijkmatig rond de noten verdeeld is.

## OPBOUW

Fonceer een drooggebakvorm van 16 cm Ø en 2,5 cm hoog. Spuit op de bodem een spiraal van 165 g amandelcakebeslag met kaneel (2). Verdeel hierover 5 banen van 110 g mandarijnenvulling (3). Strooi 40 g pecanrunch (4) over het oppervlak. Bak 38–40 min. op 175 °C met gesloten dampseutel. Laat licht afkoelen, ontvorm voorzichtig en verder afkoelen op een rooster. Werk af met bloedsuiker of decorsuiker.





V O O R  
O N D E R W E G



# CAKE WAFEL

De cake wafel kan gemaakt worden met zowel **Tegral 4Ever Cake** als **Tegral Satin Creme Cake Supreme**. Met deze laatste kunt u bovendien kiezen of u werkt op basis van olie of **Mimetic Incorporation**.

## INGREDIËNTEN

### 1. TEGRAL 4EVER CAKE

Wafelbeslag	g
Tegral 4Ever Cake	1.000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Eieren	500 g

### 2. TEGRAL SATIN CREME CAKE SUPREME MET OLIE

Wafelbeslag	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1.000 g
Eieren	350 g
Koolzaad-/raapzaadolie	300 g
Water	225 g

### 3. TEGRAL SATIN CREME CAKE SUPREME MET MIMETIC INCORPORATION

Wafelbeslag	g
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1.000 g
Eieren	350 g
Mimetic Incorporation	360 g
Water	165 g

## TIP

Eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan. Voeg extra vanillemerg toe of een vanille-extract voor een rijkere geur en smaak.

## WERKWIJZE

### Wafelbeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten 4 min. op gemiddelde snelheid met de vlinder.

*Indien gewenst kan u werken met een 50/50 recept van **Mimetic Incorporation** en boter.*

### Wafelbeslag

Meng alle ingrediënten 4 min. op gemiddelde snelheid met de vlinder.

### Wafelbeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten 4 min. op gemiddelde snelheid met de vlinder.

*Indien gewenst kan u werken met een 50/50 recept van **Mimetic Incorporation** en boter.*

## OPBOUW

Verwarm het wafelijzer op gemiddelde warmte. Spuit het ijzer licht in met een smeermiddel. Breng met een spuitzak een dop beslag aan en sluit het ijzer. Bak 3 min. tot goudbruin.



# MUFFIN

## INGREDIËNTEN

<b>Muffinbeslag</b>	<b>g</b>
Tegral Satin Creme Cake Supreme	1.000 g
Eieren	350 g
Koolzaad-/raapzaadolie	300 g
Water	225 g

## TIP

Breng uw muffinbeslag eenvoudig op smaak met ons **Classic**- en **Summum**-gamma, waarmee u een brede waaier aan variaties creëert. Voeg eventueel bakvaste chocoladedruppels of noten toe. Na het bakken kunt u de muffin injecteren met een fruitvulling uit ons **Topfil**- of **Topfil Finest**-gamma.



## WERKWIJZE

### **Muffinbeslag**

Meng alle ingrediënten samen met de vlieder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

## OPBOUW

Vul de muffin cups met 90–100 g muffinbeslag.  
Bak 28 min. op 190 °C met gesloten dampseutel.



# M A D E L E I N E

## INGREDIËNTEN

<b>Madeleinebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral 4Ever Cake	1.000 g
Mimetic Incorporation	250 g
Boter	250 g
Eieren	500 g
Trimoline	80 g
Citroenzeste	2 g

## WERKWIJZE

### Madeleinebeslag

Mak de **Mimetic Incorporation** en de boter zacht. Meng alle ingrediënten gedurende 4 min. op gemiddelde snelheid met de vlinder.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

## OPBOUW

Spuit het madeleinebeslag (1) in licht gevette madeleinevormen.

Vul voor 2/3 (25–27 g) en bak 8–11 min. in een vloeroven op 220–230 °C met gesloten dampslutel.

Bij gebruik van metalen vormen: plaats rechtstreeks op de vloer of op een aanwezige plaat voor directe warmtegeleiding en een mooiere sprong.

Bij gebruik van een siliconenmat: plaats op een grill voor de meest directe warmte.

## Frambozenvulling

Topfil Finest  
Raspberry Seeds 70%



# CAKEBAR FRAMBOOS - AMANDEL

## COMPOSITIE

1. Kruimeldeeg
2. Cakebeslag
3. Frambozenvulling
4. Amandelpralin

## INGREDIËNTEN

<b>Kruimeldeeg</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>800 g</b>
Bloem	125 g
Eieren	80 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>240 g</b>
Zout	3 g

<b>Cakebeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>1.200 g</b>
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>435 g</b>
Eieren	420 g
Water	200 g

<b>Frambozenvulling</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Finest Raspberry Seeds 70%</b>	<b>900 g</b>

<b>Amandelpralin</b>	<b>g</b>
Amandelschaafsel	200 g
Suiker	100 g
Eiwit	20 g

## WERKWIJZE

### Kruimeldeeg

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kruimelige massa.

### Cakebeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Frambozenvulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Amandelpralin

Meng alles samen tot de suiker mooi rond het schaafsel verdeeld is.

## OPBOUW

Bekleed een bakplaat (60 × 40 × 5 cm) met bakpapier.  
Verdeel 1.200 g kruimeldeeg (1) gelijkmatig over de plaat.  
Verdeel er 2.200 g cakebeslag (2) over.  
Spuut diagonale banen frambozenvulling (3) en bestrooi met amandelpralin (4).  
Bak 45 min. op 180 °C met gesloten dampseutel.  
Laat licht afkoelen en ontvorm.  
Laat volledig afkoelen en snijd de plaat op maat.

**Chocolade-  
kruimeldeeg**

Tegral Satin Creme Cake  
Belgian Chocolate



**Abrikozenvulling**

Topfil Finest  
Apricot Pieces 70%



# CAKEBAR CHOCOLADE - ABRIKOOS - PECAN

## COMPOSITIE

1. Chocoladekruimeldeeg
2. Chocoladecakebeslag
3. Abrikozenvulling
4. Pecanpralin

## INGREDIËNTEN

<b>Chocoladekruimeldeeg</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate</b>	<b>800 g</b>
Bloem	160 g
Eieren	80 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>200 g</b>
Zout	3 g
<hr/>	
<b>Chocoladecakebeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate</b>	<b>1.200 g</b>
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>435 g</b>
Eieren	420 g
Water	200 g
<hr/>	
<b>Abrikozenvulling</b>	<b>g</b>
<b>Topfil Finest Apricot Pieces 70%</b>	<b>900 g</b>
<hr/>	
<b>Pecanpralin</b>	<b>g</b>
Pecannoten	300 g
Suiker	100 g
Eiwit	20 g

## WERKWIJZE

### Chocoladekruimeldeeg

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kruimelige massa.

### Chocoladecakebeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Abrikozenvulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Pecanpralin

Breek de pecannoten grof. Meng alles samen tot de suiker mooi rond de noten verdeeld is.

## OPBOUW

Bekleed een bakplaat (60 × 40 × 5 cm) met bakpapier.  
Vul met 1.200 g chocoladekruimeldeeg (1) en verdeel gelijkmatig. Verdeel er 2.200 g chocoladecakebeslag (2) over.  
Spuit diagonale banen abrikozenvulling (3) en bestrooi met pecanpralin (4).  
Bak 45 min. op 180 °C met gesloten dampseutel.  
Laat licht afkoelen en ontvorm.  
Laat volledig afkoelen en snijd de plaat op maat.

## Hazelnotenvulling

Carat Nuxel Hazelnut  
RSG Cacao-Trace



# CAKEBAR MARBRÉ-NUXEL

## COMPOSITIE

1. Kruimeldeeg
2. Chocoladekruimeldeeg
3. Cakebeslag
4. Chocoladecakebeslag
5. Hazelnotenvulling

## INGREDIËNTEN

<b>Kruimeldeeg</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>800 g</b>
Bloem	125 g
Eieren	80 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>240 g</b>
Zout	3 g

<b>Chocoladekruimeldeeg</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate</b>	<b>800 g</b>
Bloem	125 g
Eieren	80 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>200 g</b>
Zout	3 g

<b>Cakebeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>600 g</b>
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>220 g</b>
Eieren	210 g
Water	100 g

<b>Chocoladecakebeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate</b>	<b>600 g</b>
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>220 g</b>
Eieren	210 g
Water	100 g

<b>Hazelnotenvulling</b>	<b>g</b>
<b>Carat Nuxel Hazelnut RSG Cacao-Trace</b>	<b>600 g</b>

## WERKWIJZE

### Kruimeldeeg

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kruimelige massa.

### Chocoladekruimeldeeg

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een kruimelige massa.

### Cakebeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Chocoladecakebeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Hazelnotenvulling

Kant-en-klaar te gebruiken

## OPBOUW

Bekleed een bakplaat (60 × 40 × 5 cm) met bakpapier.  
Verdeel gelijkmatig 600 g kruimeldeeg (1) en 600 g chocoladekruimeldeeg (2).  
Spuut hierop banen van 1.100 g cakebeslag (3) en 1.100 g chocoladecakebeslag (4) naast elkaar.  
Spuut diagonale lijnen hazelnotenvulling (5) over het beslag.  
Bestrooi met de resten van kruimeldeeg en chocoladekruimeldeeg.  
Bak 45 min. op 180 °C met gesloten dampseutel.  
Laat licht afkoelen en ontvorm. Laat volledig afkoelen en snijd de plaat op maat.





KLASSIEKER  
MET KARAKTER  
TULBAND



# STOLLEN

## COMPOSITIE

1. Rum-rozijnen
2. Cakebeslag met gedroogd fruit
3. Marsepein

## INGREDIËNTEN

<b>Rum-rozijnen</b>	<b>g</b>
Rozijnen	500 g
Lauw water	250 g
Rum Saint-James 54%	25 g

<b>Cakebeslag met gedroogd fruit</b>	<b>g</b>
<b>Tegral 4Ever Cake</b>	<b>1.500 g</b>
Kaneel	4 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>750 g</b>
Eieren	750 g
Rum-rozijnen	250 g
Gekonfijte sinaasnipers	75 g
Hazelnoot gehakt en geroosterd	200 g
Eiwit	300 g

<b>Marsepein</b>	<b>g</b>
Marsepein 50%	400 g

## WERKWIJZE

**Rum-rozijnen**  
Rozijnen gedurende 15 min. laten wellen, afgieten en dan mengen met de rum. Laat enkele minuten staan, bij voorkeur een nacht.

**Cakebeslag met gedroogd fruit**  
Maak de **Mimetic Incorporation** zeer zacht, tot lopend. Tempereer de eieren. Maak met de eerste 4 ingrediënten een beslag door gedurende 4 min. te mengen op gemiddelde snelheid met de vlinder. Meng de vulling, rum-rozijnen, sinaasnipers en hazelnoot onder het beslag. Klop het eiwit stevig op en spatel onder het beslag.  
*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

**Marsepein**  
Rol 8 pillen van 50 g om later in de vorm te plaatsen.

## OPBOUW

Strijk tulbandvormen in met zachte boter en bestrooi met geschaafde amandelen.  
Vul elke vorm met 250 g cakebeslag met gedroogd fruit (2). Plaats de pil marsepein (3) en vul verder af met 225 g beslag. Bak ±45 min. op 175–180 °C met gesloten dampseutel. Laat 5 min. staan, keer om op een grill en ontvorm. Laat volledig afkoelen en werk af met bloedsuiker.

**Gezouten  
karamelvulling**

Deli Salted Caramel



**Gezouten  
karamelsaus**

Belcolade Selection  
Lait 34 Cacao-Trace



# STICKY DATE

## COMPOSITIE

1. Dadelvulling
2. Cakebeslag
3. Dadelcakebeslag
4. Gezouten karamelvulling
5. Gezouten karamelsaus

## INGREDIËNTEN

<b>Dadelvulling</b>	<b>g</b>
Dadelblokjes gedroogd	600 g
Water	900 g
Bakpoeder	50 g

<b>Cakebeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral Satin Creme Cake Supreme</b>	<b>1.000 g</b>
Eieren	350 g
Koolzaad-/raapzaadolie	300 g
Water	225 g

<b>Dadelcakebeslag</b>	<b>g</b>
Cakebeslag (2)	1.875 g
Dadelvulling (1)	1.350 g

<b>Gezouten karamelvulling</b>	<b>g</b>
<b>Deli Salted Caramel</b>	<b>400 g</b>

<b>Gezouten karamelsaus</b>	<b>g</b>
Room 35% v.g.	250 g
Volle melk	250 g
Eigeel	80 g
<b>Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace</b>	<b>1.000 g</b>
<b>Deli Salted Caramel</b>	<b>1.000 g</b>

## TIP

Bied de gezouten karamelsaus apart aan, zodat klanten die thuis kunnen aanbrenge en combineren met bv. vanille-ijs voor een heerlijk dessert.

## WERKWIJZE

**Dadelvulling**  
Breng het water samen met de gedroogde stukjes dadel aan de kook. Laat 5 min. koken en voeg dan het bakpoeder toe. Meng en neem van het vuur en laat de massa afkoelen.

**Cakebeslag**  
Meng alle ingrediënten samen met de vliender op gemiddelde snelheid gedurende 4 min.  
*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

**Dadelcakebeslag**  
Meng de dadelvulling (met het overtollige vocht) met het cakebeslag.

**Gezouten karamelvulling**  
Kant-en-klaar te gebruiken.

**Gezouten karamelsaus**  
Maak een anglaise met de room, melk en eidooier en giet deze op de **Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace** drops. Maak een emulsie. Verwarm de **Deli Salted Caramel** tot 40° C en meng deze samen met de emulsie die ook rond de 35-40 °C is. Homogeniseer met een staafmixer.

## OPBOUW

Vul elke tulbandvorm met 525 g dadelcakebeslag (3). Bak ±35 min. op 180 °C met gesloten dampseutel. Injecteer direct na het bakken (8 punten) met gezouten karamelvulling (4), terwijl de cakes nog in de vorm zitten. Laat 5-10 min. staan en ontvorm. Laat volledig afkoelen. Werk eventueel af met de gezouten karamelsaus (5) of verkoop deze apart mee.





VOOR  
DE FIJN-  
PROEVER



# CITROEN

## COMPOSITIE

1. Citroencakebeslag
2. Amandelpralin
3. Citroensiroop
4. Suikerafwerking

## INGREDIËNTEN

<b>Citroencakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral 4ever Cake	1.200 g
Mimetic Incorporation	600 g
Eieren	600 g
Citroenzeste	15 g

<b>Amandelpralin</b>	<b>g</b>
Amandelstiften	300 g
Suiker	100 g
Eiwit	20 g

<b>Citroensiroop</b>	<b>g</b>
Water	350 g
Suiker	100 g
Citroenzeste	12 g
Citroensap	180 g

<b>Suikerafwerking</b>	<b>g</b>
Fondantsuiker	1.000 g
Water	50 g

## WERKWIJZE

### Citroencakebeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten, waaronder ook de citroenzeste, samen met de vlinder op lage snelheid gedurende 3 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Amandelpralin

Meng alles samen tot de suiker mooi rond de amandelstiften verdeeld is.

### Citroensiroop

Breng het water aan de kook en los de suiker hierin op. Voeg de citroenzeste toe alsook het citroensap. Laat afkoelen en verwerk aan 35-40 °C.

### Suikerafwerking

De fondantsuiker indien nodig aanlengen met water. Verwarm tot 60 °C om zo een zeer dun laagje te kunnen aanbrengen dat snel verkorst en versuikert.

## OPBOUW

Vul de cakevorm met 300 g citroencakebeslag (1).  
Bestrooi met 40 g amandelpralin (2).  
Bak op 180 °C: 30 min. met gesloten dampseutel + 10 min. met open dampseutel.  
Ontvorm na het bakken en laat licht afkoelen.  
Dompel in warme citroensiroop (3) en laat uitdruppelen.  
Strijk in met licht verwarmde **Harmony Sublimo Neutre** en laat opdrogen.  
Strijk zijkant in met verwarmde suikerafwerking (4) en werk verder af naar keuze.



# SINAASAPPEL

## COMPOSITIE

1. Sinaasappelcakebeslag
2. Sinaasappelsiroop

## INGREDIËNTEN

<b>Sinaasappelcakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral 4ever Cake	1.200 g
Mimetic Incorporation	600 g
Eieren	600 g
Sinaasappelzeste	12 g
Gekonfijte sinaasappelsnippers	100 g

<b>Sinaasappelsiroop</b>	<b>g</b>
Water	325 g
Suiker	100 g
Sinaasappelzeste	12 g
Sinaasappelsap	200 g
Citroensap	90 g

## WERKWIJZE

### Sinaasappelcakebeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten, waaronder ook de sinaasappelzeste, samen met de vlinder op lage snelheid gedurende 3 min.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Sinaasappelsiroop

Breng het water aan de kook en los de suiker hierin op. Voeg de sinaasappelzeste toe, alsook het sinaasappelsap en het citroensap. Laat afkoelen en verwerk aan 35-40 °C.

## OPBOUW

Vul de cakevorm met 300 g sinaasappelcakebeslag (1).  
Bak op 180 °C: 30 min. met gesloten dampseutel + 10 min. met open dampseutel.  
Ontvorm na het bakken en laat licht afkoelen.  
Dompel in warme sinaasappelsiroop (2) en laat uitdruppelen.  
Strijk in met licht verwarmde **Harmony Sublimo Neutre** en laat opdrogen.  
Werk verder af naar keuze.

**Chocolade-  
cakebeslag**

Belcolade Selection Noir  
Grains K10 Cacao-Trace



**Bananenvulling**

Topfil Finest Banana  
Smooth 70%



**Donkere  
chocoladecoating**

Belcolade Selection  
Noir 55 Cacao-Trace



# CHOCOLADE-BANAAN

## COMPOSITIE

1. Chocoladecakebeslag
2. Cacaocrumble
3. Bananenvulling
4. Donkere chocoladecoating

## INGREDIËNTEN

<b>Chocoladecakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral 4Ever Cake	1.000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Eieren	500 g
Room 35% v.g.	125 g
Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace	175 g
Belcolade Cacao-poeder Cacao-Trace CP1	25 g

<b>Cacaocrumble</b>	<b>g</b>
Tegral 4ever Cake	500 g
Mimetic Incorporation	200 g
PatisFrance Amandes Râpées	90 g
Belcolade Cacao-poeder Cacao-Trace CP1	10 g

<b>Bananenvulling</b>	<b>g</b>
Topfil Finest Banana Smooth 70%	600 g

<b>Donkere chocoladecoating</b>	<b>g</b>
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	1.000 g
Koolzaad-/raapzaadolie	80 g
PatisFrance Crousticrep Blond	80 g

## WERKWIJZE

### Chocoladecakebeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng samen met **Tegral 4Ever Cake** en de eieren, 3 min. met de vlinder op lage snelheid. Breng de room tot het kookpunt en giet over **Belcolade Selection Noir Grains** en **Belcolade Cacao-poeder**. Meng tot een gladde ganache. Meng kort onder het cakebeslag.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Cacaocrumble

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder op trage snelheid tot een homogeen beslag. Duw het deeg door een grove zeef om stukjes te verkrijgen.

### Bananenvulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

### Donkere chocoladecoating

Smelt de **Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace** drops voorzichtig samen met de koolzaadolie en de **PatisFrance Crousticrep Blond** tot 40 °C. Homogeniseer en mix de textuur van de koekjes kapot met een staafmixer. Verwerk op 30-32 °C.

## OPBOUW

Vul de cakevorm met 175 g chocoladecakebeslag (1).  
Maak een gootje met een koffielepel en spuit hierin 75 g bananenvulling (3).  
Vul verder op met 75 g chocolade cakebeslag (1).  
Bestrooi met 45 g cacaocrumble (2).  
Bak op 180 °C: 30 min. met gesloten dampseutel + 10 min. met open dampseutel.  
Ontvorm na het bakken en laat afkoelen.  
Dompel in donkere chocoladecoating (4) en bestrooi met cacao-poeder.

## Walnootcakebeslag

## Ambercoating

Summum  
Noix



PatisFrance  
Crousticrep Blond



Belcolade Selection  
Amber 30 Cacao-Trace



# WALNOOT-BANAAN

## COMPOSITIE

1. Walnootcakebeslag
2. Walnotencrumble
3. Ambercoating
4. Bananenvulling

## INGREDIËNTEN

<b>Walnootcakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral 4Ever Cake	1.000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Eieren	500 g
Summum Noix	160 g
Walnoten	80 g

<b>Walnotencrumble</b>	<b>g</b>
Tegral 4Ever Cake	500 g
Mimetic Incorporation	200 g
Walnoten	125 g
Suiker	50 g

<b>Ambercoating</b>	<b>g</b>
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	1.000 g
Koolzaad-/raapzaadolie	80 g
PatisFrance Crousticrep Blond	80 g

<b>Bananenvulling</b>	<b>g</b>
Topfil Finest Banana Smooth 70%	600 g

## WERKWIJZE

### Walnootcakebeslag

Rooster de walnoten licht en breek ze na het afkoelen. Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten, behalve de walnoten, gedurende 4 min. op gemiddelde snelheid met de vlinder. Voeg tot slot de geroosterde, gebroken walnoten toe en meng kort.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Walnotencrumble

Rooster de walnoten licht, laat ze afkoelen en verkrumel. Meng alle ingrediënten met de vlinder op lage snelheid tot een homogeen beslag. Druk het deeg door een grove zeef om stukjes te vormen.

### Ambercoating

Smelt de **Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace** drops voorzichtig samen met de koolzaadolie en de **PatisFrance Crousticrep Blond** tot 40 °C. Homogeniseer en mix de koekjes fijn met een staafmixer. Verwerk bij 30–32 °C.

### Bananenvulling

Kant-en-klaar te gebruiken.

## OPBOUW

Vul de cakevorm met 175 g walnootcakebeslag (1) en maak met een koffielepel een gootje over de lengte. Spuit hierin een strook van 75 g bananenvulling (3) en vul de vorm verder op met 75 g walnootcakebeslag (1). Bestrooi met 40 g walnotencrumble (2). Bak op 180 °C: 30 min. met gesloten dampseutel en 10 min. met open dampseutel. Ontvorm na het bakken en laat afkoelen. Dompel de cake in de Ambercoating cake (4) en bestrooi licht met bloemsuiker. Werk verder af naar keuze.

### Abrikozenvulling

Topfil Finest  
Apricot Pieces 70%



### Ganache

Belcolade Selection Noir  
55 Cacao-Trace



# SACHER

## COMPOSITIE

1. Sacher cakebeslag
2. Abrikozenvulling
3. Ganache

## INGREDIËNTEN

<b>Sacher cakebeslag</b>	<b>g</b>
Tegral 4Ever Cake	1.000 g
Mimetic Incorporation	500 g
Eieren	500 g
Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace	175 g
Room 35% v.g.	125 g
Amandelspijs	200 g
Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace	175 g

<b>Abrikozenvulling</b>	<b>g</b>
Topfil Finest Apricot Pieces 70%	600 g

<b>Ganache</b>	<b>g</b>
Room 35% v.g.	720 g
Glucose	240 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	1.080 g

## WERKWIJZE

### Sacher cakebeslag

Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng samen met **Tegral 4Ever Cake** en de eieren, 3 min. met de vlinder op lage snelheid. Breng de room aan de kook en giet over 175 g **Belcolade Selection Noir Grains K10** en het amandelspijs. Roer tot een gladde ganache. Meng kort onder het cakebeslag. Voeg daarna de overige 175 g **Belcolade Selection Noir Grains K10** toe.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

### Abrikozenvulling

Kant-en-klaar te gebruiken. Eventueel kort mixen om de stukken abrikoos iets te verkleinen om een betere verdeling te krijgen.

### Ganache

Verwarm de room samen met de glucose tot het kookpunt. Giet op de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** drops en mix tot een emulsie met een staafmixer. Laat uitkristalliseren in de koeling. Om de cakes aan te strijken, de ganache licht verwarmen.

## OPBOUW

Vul de cakevorm met 280 g sacher cakebeslag (1).  
Bak op 180 °C: 30 min. met gesloten dampseutel + 10 min. met open dampseutel.  
Ontvorm na het bakken en laat afkoelen.  
Snij horizontaal in 2 en vul met 75 g abrikozenvulling (2).  
Plaats in de diepvries. Strijk de 4 zijden glad met ganache (3) en laat opstijven in de koeling.  
Overgiet volledig met ganache (35–38 °C).  
Werk verder af naar keuze.





# GEZONDER GENIETEN

## Softgrain cakebeslag

Softgrain Sprouted Rye  
Clean Label

Belcolade Selection Noir  
Grains K10 Cacao-Trace



# SOFTGRAIN CAKE

## INGREDIËNTEN

<b>Softgrain cakebeslag</b>	<b>g</b>
<b>Tegral 4Ever Cake</b>	<b>1.000 g</b>
Eieren	500 g
Koolzaad-/raapzaadolie	400 g
<b>Softgrain Sprouted Rye Clean Label</b>	<b>200 g</b>
<b>Belcolade Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace</b>	<b>100 g</b>
Gedroogde vijgen	150 g

## TIP

Hetzelfde recept is perfect mogelijk in een kleiner formaat. Vul de kleine briochevorm met 30 g cakebeslag. Bak af op 180 °C gedurende 20-22 min. met gesloten dampseutel.



## WERKWIJZE

### Softgrain cakebeslag

Meng de eerste 3 ingrediënten gedurende 4 min. op gemiddelde snelheid met de vlinder. Voeg dan de **Softgrain Sprouted Rye**, **Belcolade Selection Noir Grains K10** en de kleine stukjes gedroogde vijgen toe en meng deze mooi onder.

*Tip: eerst de vloeibare ingrediënten in de kom, daarna de rest. Dit voorkomt mixresten onderaan.*

## OPBOUW

Voorzie een briochevorm van een dun laagje boter en bestuif met bloem.

Vul de vorm met 400 g Softgrain cakebeslag.

Bak 40 min. op 180 °C met gesloten dampseutel.

Laat licht afkoelen, ontvorm en laat verder afkoelen op een grill.

# BRENG HET TOT LEVEN...

## In de winkel

### Cake-box met variatie

Presenteer een assortiment van 6 of 8 verschillende plaatcakes in een mooie doos. Zo verleidt u klanten om meteen een hele box mee te nemen — ideaal bij de koffie, als traktatie of cadeau.



### Seizoensgebonden smaken

Werk met fruit, specerijen of chocolade die passen bij het moment van het jaar.

### Proeven = kopen

Bied kleine stukjes aan, zodat klanten de smaak en versheid ervaren – en meteen nieuwe creaties kunnen ontdekken.



### Variatie in formaat

Naast gewone cakes ook mini-porties, kindvriendelijke mini's, tartelettes, muffins of plakjes aanbieden voor impulsaankopen of "voor onderweg".

### Verleiding door geur

Bak een kleine cake tijdens drukke momenten zodat de geur van versgebakken cake de winkel vult.



### Bundel met koffie/thee

Bied een "cake & koffie"-deal aan voor directe consumptie.

# Online

## Foto's voor sociale media

Deel aantrekkelijke foto's van cakes tijdens verschillende momenten (ontbijt, koffiepauze, feestmoment).

## Achter de schermen

Laat zien hoe uw cake gebakken wordt — ambacht en passie werken overtuigend en versterken vertrouwen.

## Aankondiging speciale edities

Kondig nieuwe smaken of seizoensspecials online aan met een aftelpost of voorproefjes.



## Interactieve berichten

Gebruik polls of vragen ("Wat is jouw favoriete cake-smaak?") om betrokkenheid te verhogen.

## Seizoenscampagnes

Speel in op feestdagen (Sinterklaas, Kerst, Pasen, ...) of andere thema's (Terug naar school, Dag van de leerkracht, ...) met speciale cakevarianten of promoties.

## Online deals

Bied een "cake van de week" of een "cake-box" aan met korting of promoacties.

**[www.puratos.be](http://www.puratos.be)**

**Puratos NV-SA** - Industrialaan 25, Zone Maalbeek

B-1702 Groot-Bijgaarden, België

T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E [info@puratos.be](mailto:info@puratos.be)

