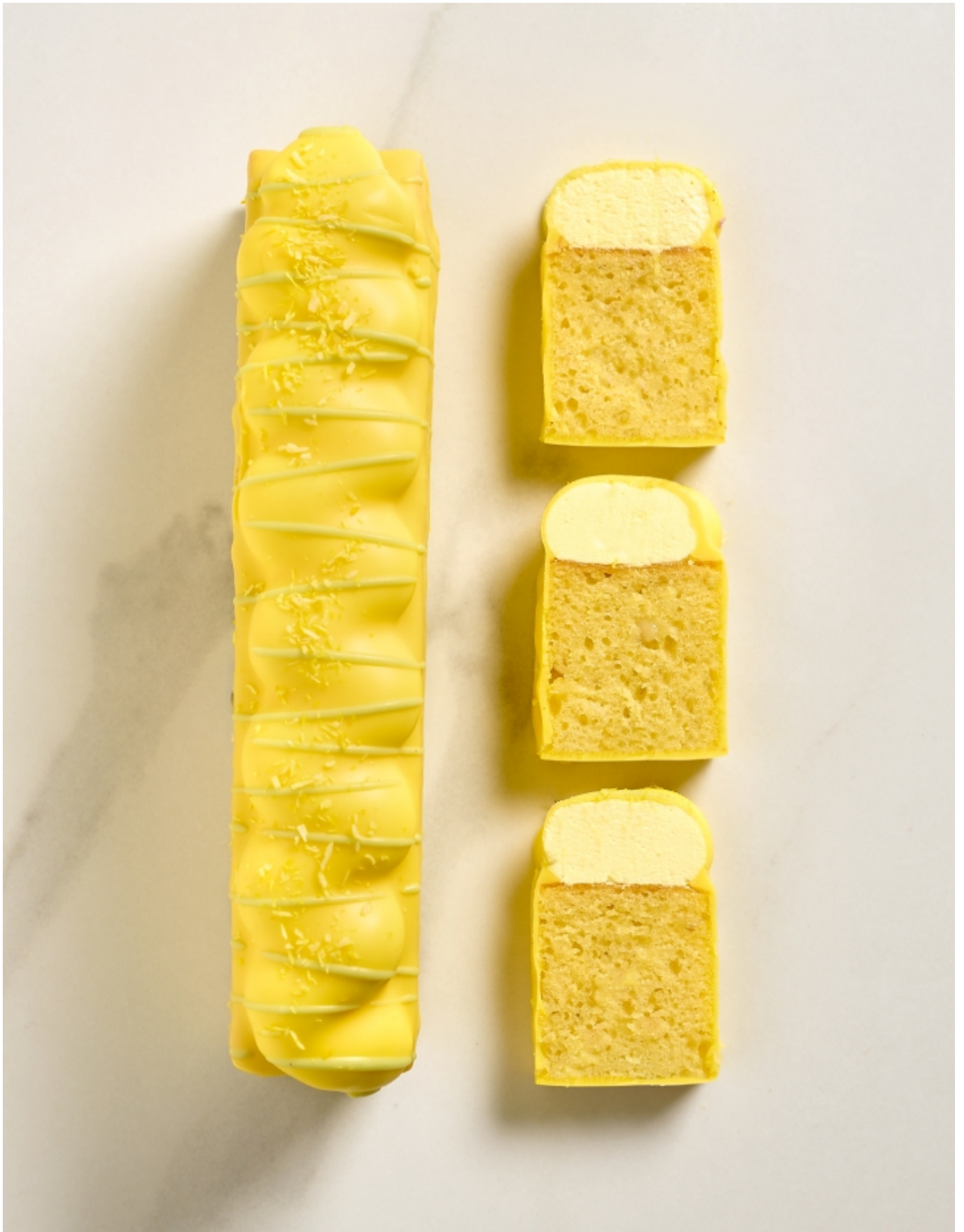


Cake2Share Yuzu

Image



Cake2Share Yuzu

Een heerlijke Cake2Share met frisse, zomerse Yuzu!

180°C

35 min

17 stuks

Ingrediënten

Cake Bars:

1300 g Dawn Creme Cake Mix Plain

460 g Heelei

400 g Plantaardige olie

340 g Water

10 g Dawn Palermo Citroen

100 g Royal Steensma Citronade 4x4

Afwerking:

100 g Dawn Crème au Beurre poeder

100 g Basterdsuiker

230 g Water

230 g Roomboter

40 g Dawn Compound Yuzu

Coating:

1020 g Royal Steensma Souplesse Limoncello

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze Cake Bars:

1. Meng alle grondstoffen (behalve de **Citronade 4x4**) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder.
2. Voeg als laatste de **Citronade 4x4** toe en draai door.
3. Stort het beslag uit op papier in een bakplaat van 60x20 cm en strijk glad.
4. Bak in de inschietoven op 180[⊗]°

C (rotatie 160°

C) gedurende 35 minuten.

5. Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

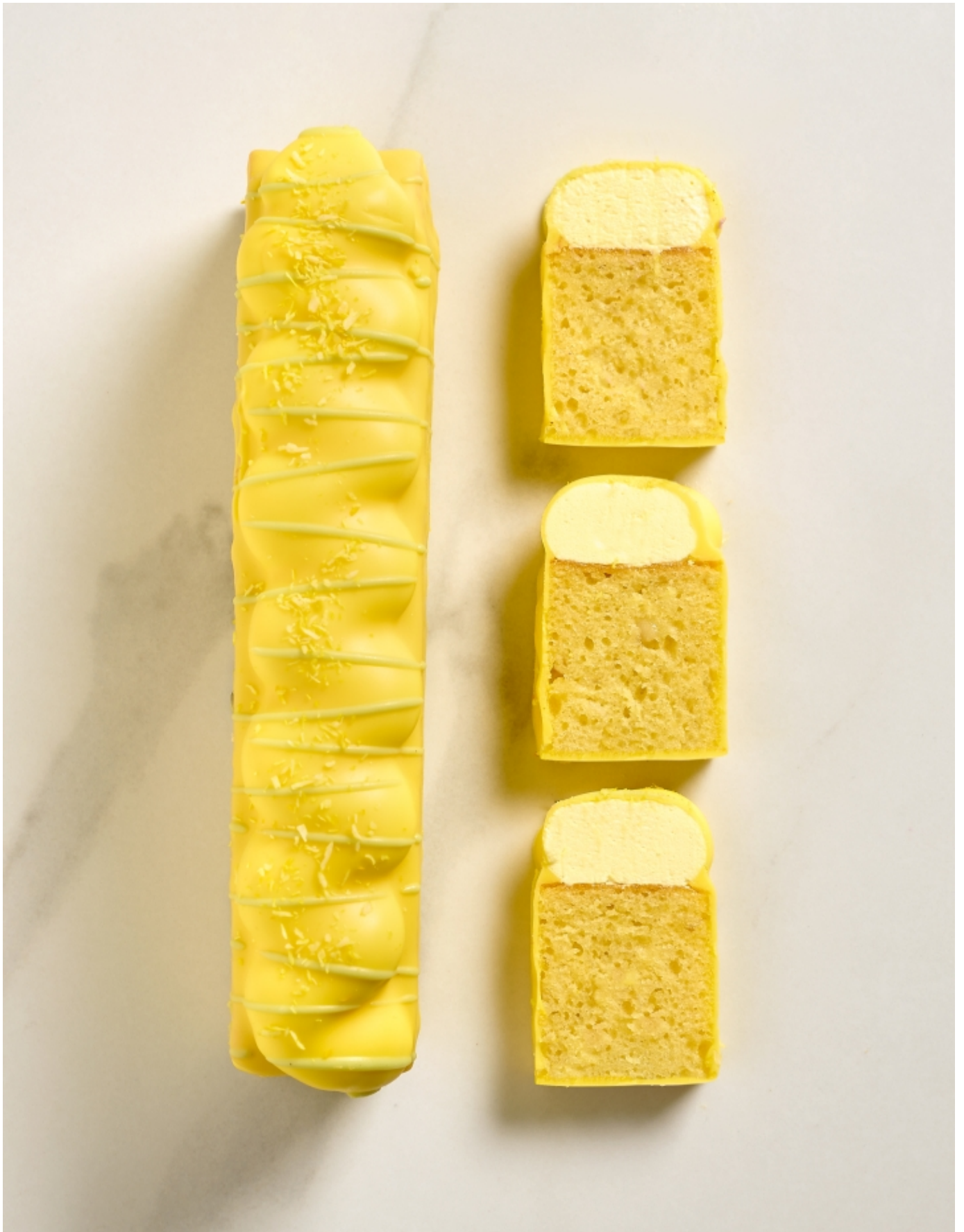
Afwerking:

1. Meng **Dawn Crème au Beurre poeder** met basterdsuiker en water tot een homogene massa.
2. Laat de compositie 10 minuten wellen.
3. Klop de roomboter los met de vlinder, voeg de compositie toe en klop verder op tot soortgelijk gewicht van 800 g/liter.
4. Maak op smaak met **Compound Yuzu**.
5. Spuit de Yuzu-crème in zigzag op de Cake Bars (40 g p/st) en plaats in de koeling.

Coating:

1. Voergiet de Cake Bars met gesmolten **Souplesse Limoncello** (ca. 40° C, 60 gram p/st).
2. Werk af met streepjes **Souplesse Pistache** en geel gekleurde kokosgruis.

Image



Image



Image

