

Snow cake

Image



Snow cake

Een heerlijke cake met croûtebodem, afgewerkt met witte chocoladeschaafsel!

170°C

45 min

25 stuks

Ingrediënten

Cake:

5.750 gram Damco cakemix warme methode

2.000 gram Boter,40°C

2.500 gram Heel ei

500 gram Water

100 gram Damco koudbindmiddel

1.150 gram Bakvaste chocoladedruppels

Croûtedeeg:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder

480 gram Boter

120 gram Water

Decoratie:

Chocuisse souplesse neutraal

Witte chocoladeschaafsel

Damcosnow

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

Werkwijze cake:

1. **Damco cakemix warme methode** mengen met **Damco koudbindmiddel**.

2. Ei en water toevoegen en 2 minuten in de tweede versnelling met de vlinder glad draaien.
3. Gesmolten boter toevoegen en 2 minuten mengen in de eerste versnelling.
4. Tot slot bakvaste chocoladedruppels toevoegen.
5. Zodra de druppels vermengd zijn, kan de machine uit.

Werkwijze croûtedeeg:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter in de kruim draaien, vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten.
2. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
3. Kneed vervolgens het deeg aan, rol het uit op 1,5 mm en steek uit met een ring van 16cm ø.
4. Een plakje deeg op een bakplaat met papier leggen, hierop een gesmeerde ring van 16 cm ø leggen en vullen met 450 gram cakebeslag met chocoladedruppels.
5. Als de cake is afgekoeld op een rek plaatsen en overgieten met **Chocuisse souplesse neutraal** en afwerken met **witte chocoladeschaafsel** en **Damcosnow**.

Image

