



Happy
Halloween

Trick or Treat

HALLOWEEN BARS



RAAKA-AINEET JA TARVIKKEET:

1 Vuoka 60 x 20 cm

Kakku-crumble:

500 g Dawn Kakkupohja-mix
150 g Voi

Kakkumassa:

500 g Dawn Kakkupohja-mix
150 g Kasviöljy
125 g Vesi
375 g Kananmuna

Leipurin Carameltäyte

Koristeluun:

Dawn kuorrutteet Fondant Sublime
tai Dawn Dip Quick White
Leipurin Halloween sokerisilmät

VALMISTUSOHJEET:

- Sekoita kakkupohja-mix, sulatettu voi ja kasviöljy kulhossa.
- Lisää vesi ja sekoita 1 min hitaalla nopeudella ja 3 min keskinopeudella.
- Voitele vuoka.
- Pursota Leipurin Carameltäyte kakkumassan päälle. Levitä lastalla.
- Paista 180 °C, 35–38 minuuttia (tai 160 °C kiertoilmahuoneissa).
- Jäähdytä ja leikkaa kakku 4 x 10 cm patukoiksi.
- Kuorruta ja koristele sokerisilmillä ja eri väreillä.

Tuotenumero	Tuote
950395	Dawn Cake base (Kakkupohja-mix) 12,5 kg
140044	Leipurin Carameltäyte 12 kg
562959	Dawn Fondant Sublime RSPO MB 7 kg
562513	Dawn Quick White RSPO MB 3 kg
T023132	Colorgel Vaaleanvihreä, vesiliukoinen 100 g
T023133	Colorgel Oranssi, vesiliukoinen 100 g
T023134	Colorgel Violetti, vesiliukoinen 100 g
299150	Leipurin Halloween sokerisilmät 200 g

