

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL Mix voor cupcakes

EN Cupcake mix

FR Préparation pour cupcakes

DE Cupcakes-Backmischung

ES Mezcla para cupcakes

2. Claims en/and USP's

only natural colours and flavourings

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL 80% MIX VOOR CUPCAKES MET 20% ROLFONDANT **Ingrediënten:** suiker, tarwebloem, glucosestroop, palmpitvet, palmvet, emulgatoren E471 E472a E472b, magere melkpoeder, natuurlijk aroma, rijsmiddelen E341 E450 E500, verdikkingsmiddelen E415 E466, weipoeder (melk), zout, bevochtigingsmiddel E422, conserveermiddel E200, voedingszuur E330, kleurstoffen E120 E160a E161b. Bevat mogelijk rogge, gerst, haver, spelt, ei, soja, noten, lupine. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1585kJ 377kcal, vet 2.0g/waarvan verzadigd vet 1.1g, koolhydraten 83.8g/waarvan suikers 57.0g, voedingsvezel 1.7g, eiwit 4.4g, zout 0.62g. **Voedingswaarde per 100g bereid product:** energie 1750 kJ 418 kcal, vet 19.8g/waarvan verzadigd vet 12.3g, koolhydraten 54.0g/waarvan suikers 37.1g, voedingsvezel 1.1g, eiwit 5.4g, zout 0.48g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

EN 80% CUPCAKE MIX WITH 20% FONDANT **Ingredients** sugar, wheat flour, glucose syrup, palm kernel fat, palm fat, emulsifiers E471 E472a E472b, dried skimmed milk, natural flavouring, raising agents E341 E450 E500, thickeners E415 E466, whhey powder (milk), salt, humectant E422, preservative E200, acid E330, colourings E120 E160a E161b. May contain: rye, barley, oats, spelt, egg, soya, nuts, lupin. **Nutritional value per 100g:** energy 1585kJ 377kcal, fat 2.0g/of which saturates 1.1g, carbohydrates 83.8g/of which sugars 57.0g, fibre 1.7g, protein 4.4g, salt 0.62g. **Nutritional value per 100g, prepared:** energy 1750 kJ 418 kcal, fat 19.8g/waarvan verzadigd fat 12.3g, carbohydrates 54.0g/of which sugars 37.1g, fibre 1.1g, protein 5.4g, salt 0.48g. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

FR PRÉPARATION POUR CUPCAKES 80% ET FONDANT 20% **Ingrédients:** sucre, farine de blé, sirop de glucose, graisse de palmiste, graisse de palme, émulsifiants E471 E472a E472b, poudre de lait écrémé, arôme naturel, poudres à lever E341 E450 E500, épaississants E415 E466, lactosérum en poudre (lait), sel, humectant E422, conservateur E200, acidifiant E330, colorants E120 E160a E161b. Peut contenir: seigle, orge, avoine, épeautre, œuf, soja, fruits à coque, lupin. **Valeur nutritive pour 100g:** énergie 1585kJ

377kcal, matières grasses 2.0g/dont acides gras saturés 1.1g, glucides 83.8g/dont sucres 57.0g, fibres alimentaires 1.7g, protéines 4.4g, sel 0.62g. **Valeur nutritive pour 100g de produit préparé:** énergie 1750 kJ 418 kcal, matières grasses 19.8g/dont acides gras saturés 12.3g, glucides 54.0g/dont sucres 37.1g, fibres alimentaires 1.1g, protéines 5.4g, sel 0.48g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

DE 80% BACKMISCHUNG FÜR CUPCAKES MIT 20% ROLLFONDANT Zutaten:

Zucker, Weizenmehl, Glucosesirup, Palmkernfett, Palmfett, Emulgatoren E471 E472a E472b, Magermilchpulver, natürliches Aroma, Backtriebmittel E341 E450 E500, Verdickungsmittel E415 E466, Molkepulver (Milch), Salz, Feuchthaltemittel E422, Konservierungsstoff E200, Säuerungsmittel E330, Farbstoffe E120 E160a E161b. Enthält möglicherweise Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Ei, Soja, Schalenfrüchte, Lupinen.

Nährwerte pro 100g: Energie 1585kJ 377kcal, Fett 2.0g/davon gesättigte Fettsäuren 1.1g, Kohlenhydrate 83.8g/davon Zucker 57.0g, Ballaststoffe 1.7g, Eiweiß 4.4g, Salz 0.62g.

Nährwerte pro 100g zubereitetes Produkt: Energie 1750 kJ 418 kcal, Fett 19.8g/davon gesättigte Fettsäuren 12.3g, Kohlenhydrate 54.0g/davon Zucker 37.1g, Ballaststoffe 1.1g, Eiweiß 5.4g, Salz 0.48g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES 80% MEZCLA PARA CUPCAKES CON 20% DE FONDANT Ingredientes azúcar, harina de trigo, jarabe de glucosa, grasa de pepita de palma, grasa de palma, emulgentes E471 E472a E472b, leche desnatada en polvo, aroma natural, gasificantes E341 E450 E500, espesantes E415 E466, suero lácteo (leche), sal, humectante E422, conservante E200, acidulante E330, colorantes E120 E160a E161b. Puede contener centeno, cebada, avena, espelta, huevo, soja, frutos de cáscara, altramuces. **Valor nutritivo por 100g:**

energía 1585kJ 377kcal, grasas 2.0g/de las cuales ácidos grasos saturados 1.1g, hidratos de carbono 83.8g/de los cuales azúcares 57.0g, fibra alimentaria 1.7g, proteínas 4.4g, sal 0.62g. **Valor nutritivo por 100g de producto preparado:** energía 1750 kJ 418 kcal, grasas 19.8g/de las cuales ácidos grasos saturados 12.3g, hidratos de carbono 54.0g/de los cuales azúcares 37.1g, fibra alimentaria 1.1g, proteínas 5.4g, sal 0.48g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

500ge

Bereidingswijze:

Oven: Inhoud: 400 gram cupcakemix, 50 gram rolfondant rood, 50 gram rolfondant wit, 18 stuks vormpjes. **Zelf toevoegen:** 160 gram boter (op kamertemperatuur), 3 stuks eieren (maat M), 50 ml water, Evt. poedersuiker voor uitrollen rolfondant. **Benodigde materialen:** Weegschaal, mengkom, handmixer of keukenmachine, lepel of ijsbolletjestang om beslag in de vormpjes te doen, deegroller. **Bereidingswijze Stap 1:** Verwarm de elektrische oven voor op 150°C (heteluchtoven 135°C). Roer met de mixer de boter glad. Voeg hier de mix voor cupcakes, de eieren en het water aan toe. Mix het geheel 4 minuten tot een glad beslag. **Stap 2:** Verdeel het beslag over de 18 vormpjes. 40 gram beslag p/stuk. Bak de cupcakes 10 minuten op 150°C (heteluchtoven 135°C). Verhoog daarna de temperatuur van de oven tot 180°C (heteluchtoven 160°C) en bak nog 10 à 15 minuten. Laat de cakejes goed afkoelen. **Stap 3:** Kneed de rolfondant soepel en decoreer de cakejes naar wens.

Preparation:

Oven: Contents: 400g cupcake mix, 50g red fondant, 50g white fondant, 18 cases. **Add:** 160g butter (at room temperature), 3 eggs (size M), 50 ml water, icing sugar for fondant (optional). **Equipment:** Weighing scales, mixing bowl, hand mixer or stand mixer, spoon or ice scoop to fill the cases, rolling pin. **Directions Step 1:** Preheat the oven to 150°C (electric) or 135°C (convection). Using the mixer, beat the butter until soft. Add the cupcake mix, eggs and water. Mix for 4 minutes until smooth. **Step 2:** Divide the mixture between the 18 cases, approx. 40g batter for each case. Bake for 10 minutes at 150°C (convection 135°C). Increase the oven temperature to 180°C (convection 160°C) and bake for a further 10 to 15 minutes. Allow to cool thoroughly. **Step 3:** Knead the fondant until supple and decorate the cupcakes as desired.

Préparation :

Four : Contient : 400 g de préparation pour cupcakes, 50 g de fondant rouge, 50 g de fondant blanc, 18 moules. **Ajouter :** 160 g de beurre (à température ambiante), 3 œufs (taille moyenne), 50 ml d'eau, éventuellement du sucre glace pour étaler le fondant.

Ustensiles : Balance, bol, mixeur ou robot de cuisine, cuillère ou cuillère à glace pour remplir les moules, rouleau à pâtisserie. **Préparation Étape 1 :** Préchauffez le four à 150°C (chaleur tournante à 135°C). Mélangez le beurre au mixeur jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez la préparation pour cupcakes, les œufs et l'eau. Mélangez le tout pour obtenir une pâte lisse. **Étape 2 :** Remplissez 18 moules avec la pâte. 40 g de pâte par moule. Faites cuire les cupcakes pendant 10 minutes à 150°C (chaleur tournante à 135°C). Ensuite, faites monter la température du four jusqu'à 180°C (chaleur tournante à 160°C) et continuez la cuisson pendant 10 à 15 minutes. Laissez refroidir les cupcakes. **Étape 3 :** Pétrissez le fondant et décorez les cupcakes selon votre fantaisie.

Zubereitung:

Backofen: Verpackungsinhalt: 400 g Cupcakes-Backmischung, 50 g roter Rollfondant, 50 g weißer Rollfondant, 18 Förmchen. **Sie fügen selbst hinzu:** 160 g Butter (Zimmertemperatur), 3 Eier (Größe M), 50 ml Wasser, evtl. Puderzucker zum Ausrollen des Rollfondants. **Materialien:** Waage, Rührschüssel, Handmixer oder Küchenmaschine, Löffel oder Eisportionierer zum Einfüllen des Teiges, Teigrolle. **Zubereitung, Schritt 1:** Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 150 °C, Umluft 135 °C). Die Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Cupcakes-Backmischung, Eier und Wasser hinzufügen und alles in 4 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. **Schritt 2:** Den Teig in die 18 Förmchen füllen, ca. 40 g Teig pro Förmchen. Die Cupcakes erst 10 Minuten bei 150 °C (Umluft 135 °C) und dann 10-15 Minuten bei 180 °C (Umluft 160 °C) backen. Die Cupcakes gut abkühlen lassen. **Schritt 3:** Den Fondant geschmeidig kneten und die Cupcakes nach Wunsch dekorieren.

Preparación:

Horno: Contenido: 400 g de mezcla para cupcakes, 50 g de fondant rojo, 50 g de fondant blanco, 18 moldes. **Añadir:** 160 g de mantequilla (a temperatura ambiente), 3 huevos (tamaño M), 50 ml de agua, eventualmente azúcar glas para extender el fondant. **Material:** Báscula de

cocina, bol, batidora de mano o procesadora, cuchara o cuchara para helado para introducir la masa en los moldes, rodillo. **Preparación Paso 1:** Precalentar el horno eléctrico a 150°C (horno de aire caliente a 135°C). Mezclar la mantequilla con la batidora hasta formar una masa lisa. Añadir la mezcla para cupcakes, los huevos y el agua. Mezclar durante 4 minutos hasta que se forme una masa lisa. **Paso 2:** Repartir la masa entre los 18 moldes. 40 g de masa por molde. Colocar los cupcakes en el horno durante 10 minutos a 150°C (horno de aire caliente 135°C). A continuación, subir la temperatura del horno hasta 180°C (horno de aire caliente 160°C) y dejar en el horno durante otros 10-15 minutos. Permitir que los cupcakes se enfríen bien. **Paso 3:** Amasar el fondant y decorar los cupcakes a gusto.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10260084

Barcode:

HEMA B.V. POSTBUS 37110, 1030 AC AMSTERDAM NL.

WWW.HEMA.NL