

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL Mix voor taart

EN Basic cake kit

FR Préparation pour gâteau

DE Biskuittorten-Backmischung

ES Pack para tarta

2. Claims en/and USP's

only natural flavourings, no colours added

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL 71% BISCUITMIX MET 29% GELE ROOMMIX **Ingrediënten:** suiker, **TARWEBLOEM, TARWEZETMEEL**, gemodificeerd aardappelzetmeel, dextrose, gedroogde glucosestroop, **BOTERVET**, emulgatoren E472a 472b, rijsmiddelen E341 E500 E575, **MAGERE MELKPOEDER, WEIPOEDER (MELK)**, verdikkingsmiddelen E401 E412 E415, natuurlijk aroma, zuurteregelaars E339 E450 E516, **MELKEIWIT**, kleurend saffloerconcentraat, stabilisator E451, antiklontermiddel E551. Bevat mogelijk **ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, EI, SOJA, NOTEN, MOSTERD, SESAMZAAD, LUPINE**. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1130 kJ 269 kcal, vet 10.9g/waarvan verzadigd vet 6.3g, koolhydraten 37.6g/waarvan suikers 0.3g, voedingsvezel 0.3g, eiwit 5.0g, zout 0.48g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

EN 71% CAKE MIX, 29% PASTRY CREAM MIX **Ingredients:** sugar, **WHEAT** flour, **WHEAT** starch, modified potato starch, dextrose, dehydrated glucose syrup, **BUTTER** fat, emulsifiers E472a 472b, raising agents E341 E500 E575, dried skimmed **MILK, WHEY** powder (**MILK**), thickeners E401 E412 E415, natural flavouring, acidity regulators E339 E450 E516, **MILK** protein, colouring safflower concentrate, stabiliser E451, anti-caking agent E551. May contain: **RYE, BARLEY, OATS, SPELT, EGG, SOYA, NUTS, MUSTARD, SESAME SEED, LUPIN**. **Nutritional value per 100g:** energy 1130 kJ 269 kcal, fat 10.9g/of which saturates 6.3g, carbohydrates 37.6g/of which sugars 0.3g, fibre 0.3g, protein 5.0g, salt 0.48g. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

FR MÉLANGE POUR BISCUIT 71%, CRÈME PÂTISSÈRE 29% **Ingrédients:** sucre, **FARINE DE BLÉ, AMIDON DE BLÉ**, fécule de pommes de terre modifiée, dextrose, sirop de glucose déshydraté, **MATIÈRE GRASSE BUTYRIQUE**, émulsifiants E472a 472b, poudres à lever E341 E500 E575, **POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ, LACTOSÉRUM EN POUDRE (LAIT)**, épaississants E401 E412 E415, arôme naturel, correcteurs d'acidité E339 E450 E516, **PROTÉINE DE LAIT**, concentré de carthame colorant, stabilisant E451, antiagglomérant E551. Peut contenir: **SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, LUPIN**. **Valeur nutritive pour 100g:** énergie 1130 kJ 269 kcal, matières grasses 10.9g/dont acides gras

saturés 6.3g, glucides 37.6g/dont sucres 0.3g, fibres alimentaires 0.3g, protéines 5.0g, sel 0.48g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

DE 71% BISKUITMISCHUNG MIT 29% GELBER CREMEMISCHUNG **Zutaten:** Zucker, **WEIZENMEHL**, **WEIZENSTÄRKE**, modifizierte Kartoffelstärke, Dextrose, Trockenglucosesirup, **BUTTERFETT**, Emulgatoren E472a 472b, Backtriebmittel E341 E500 E575, **MAGERMILCHPULVER**, **MOLKEPULVER (MILCH)**, Verdickungsmittel E401 E412 E415, natürliches Aroma, Säureregulatoren E339 E450 E516, **MILCHEIWEISS**, färbendes Färberdistel-Konzentrat, Stabilisator E451, Trennmittel E551. Enthält möglicherweise **ROGGEN**, **GERSTE**, **HAFER**, **DINKEL**, **EI**, **SOJA**, **SCHALENFRÜCHTE**, **SENF**, **SESAMSAMEN**, **LUPINEN**. **Nährwerte pro 100g:** Energie 1130 kJ 269 kcal, Fett 10.9g/davon gesättigte Fettsäuren 6.3g, Kohlenhydrate 37.6g/davon Zucker 0.3g, Ballaststoffe 0.3g, Eiweiß 5.0g, Salz 0.48g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES 71% DE MEZCLA PARA BIZCOCHO CON 29% DE MEZCLA DE CREMA **Ingredientes:** azúcar, **HARINA DE TRIGO**, **ALMIDÓN DE TRIGO**, fécula de patata modificada, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratado, **GRASA DE MANTEQUILLA**, emulgentes E472a 472b, gasificantes E341 E500 E575, **LECHE DESNATADA EN POLVO**, **SUERO LÁCTEO EN POLVO (LECHE)**, espesantes E401 E412 E415, aroma natural, correctores de acidez E339 E450 E516, **PROTEÍNA DE LECHE**, concentrado de cártamo colorante, estabilizador E451, antiaglomerante E551. Puede contener **CENTENO**, **CEBADA**, **AVENA**, **ESPELTA**, **HUEVO**, **SOJA**, **FRUTOS DE CÁSCARA**, **MOSTAZA**, **SEMILLAS DE SÉSAMO**, **ALTRAMUCES**. **Valor nutritivo por 100g:** energía 1130 kJ 269 kcal, grasas 10.9g/de las cuales ácidos grasos saturados 6.3g, hidratos de carbono 37.6g/de los cuales azúcares 0.3g, fibra alimentaria 0.3g, proteínas 5.0g, sal 0.48g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

280g

Bereidingswijze:

Ingrediënten

Inhoud verpakking:

200 gram mix voor biscuit

80 gram mix voor banketbakkersroom

Bakvorm karton Ø22cm

Sjablonen

Zelf toevoegen:

3 eieren (M)

20 ml water

200 ml melk

50 gram boter (op kamertemperatuur)

300 gram marsepein of rolfondant naar keuze voor het bekleden van de taart
150 gram marsepein of rolfondant naar keuze voor het versieren van de taart

Tip: gebruik de Hema marsepein of rolfondant combiset voor het versieren van de taart.

Recept biscuit:

200 gram mix voor biscuit
3 eieren (M)
20 ml water

Recept banketbakkersroom:

80 gram mix voor banketbakkersroom
200 ml melk

Recept botercrème:

50 gram boter (op kamertemperatuur)

Benodigdheden:

Keukenmachine/handmixer
Beslagkom
Weegschaal
Garde
Kartelmes
Spatel
Deegroller
Bereidingswijze

Stap 1:

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vouw de bijgevoegde bakvorm uit volgens de aanwijzingen die op de verpakking wordt weergegeven. Leg de bakvorm op de bakplaat. Vet de bakvorm in met boter. Voeg de biscuitmix, de eieren en het water samen in de beslagkom. Mix het geheel op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel op de hoogste stand in circa 8 minuten tot een luchtig beslag. Vul de bakvorm met het luchtige beslag. Bak de biscuit in circa 30 minuten gaar. Het biscuit is gaar als je zachtjes op het oppervlak drukt en deze terug veert. Laat de biscuit goed afkoelen.

Elektrische oven: 30 minuten 180 °C

Heteluchtoven: 30 minuten 160 °C

Gasoven: 30 minuten stand 3

Stap 2:

Klop de mix voor banketbakkersroom en de melk tot een gladde room. Snijd de biscuit horizontaal door het midden. Vervolgens kun je deze gladde room gelijkmatig verdelen over het onderste deel van de taart (bewaars 50 gram bereide room voor later). Het bovenste deel van de taart kan er bovenop worden geplaatst.

Stap 3:

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Maak een botercrème door 50 gram van de bereide banketbakkersroom met 50 gram zachte boter te mengen. Bestrijk de bovenkant en zijkant met het mengsel.

Stap 4:

De taart is nu gereed om te bekleden. Kneed de marsepein of rolfondant goed door. Rol de 300 gram gewenste marsepein of rolfondant met een deegroller uit* en verdeel het gelijkmatig over de taart. Voor het versieren van de taart kun je de 150 gram gewenste marsepein of rolfondant uitrollen* en vervolgens uitsteken met de bijgevoegde sjablonen.

*Gebruik hierbij wat poedersuiker op je werkblad om kleven te voorkomen.

Gebruiksaanwijzing kartonnen bakvorm:

1. Open de bakvorm.
2. Scheur voorzichtig de bodem los van de bakring. Verwijder de 2 verbindingstukjes.
3. Koppel de uiteinden van de bakring aan elkaar middels de sluiting. Zorg ervoor dat de sluiting aan de buitenkant zit.
4. Vouw de flapjes naar binnen.
5. Plaats de bodem in de bakring.

Let op! Zet de bakvorm eerst op de bakplaat voordat je de bakvorm gaat vullen met het luchtige beslag.

EN

Preparation:

Contents:

200 grams cake mix
80 grams mix for pastry cream
Card baking mould Ø22cm
Cutters

Add:

3 eggs (M)
20 ml water
200 ml milk
50 grams butter (at room temperature)
300 grams marzipan or rolled fondant as desired to cover the cake
150 grams marzipan or rolled fondant as desired to decorate the cake

Tip: use the HEMA marzipan or rolled fondant combi set to decorate your cake.

Cake recipe:

200 grams cake mix

3 eggs (M)

20 ml water

Pastry cream recipe:

80 grams pastry cream mix

200 ml milk.

Buttercream recipe:

50 grams butter (at room temperature)

You will need:

Kitchen machine/hand mixer

Mixing bowl

Scales

Whisk

Serrated knife

Spatula

Rolling pin

Method

Step 1:

Preheat the oven to 180°C (fan oven 160°C). Fold the supplied baking mould into shape as instructed on the pack. Place the baking mould on the baking sheet. Grease the baking mould with butter. Put the cake mix, eggs and water into the mixing bowl and mix on the lowest setting to combine. Then beat for approx. 8 minutes at the highest setting until light and fluffy. Transfer to the baking mould and bake for approx. 30 minutes. The cake is fully cooked if it springs back when gently pressed. Allow to cool thoroughly.

Electric oven: 30 minutes 180 °C

Fan oven: 30 minutes at 160°C.

Gas oven: 30 minutes gas mark 3

Step 2:

Beat the pastry cream mix and the milk to a smooth, creamy consistency. Cut the cake in half horizontally. Spread the smooth pastry cream evenly over the bottom half of the cake (set aside 50 grams of prepared pastry cream for later). Place the other half of the cake on top.

Step 3:

Make sure the butter is at room temperature. Make the buttercream by mixing 50 grams of the prepared pastry cream with 50 grams of soft butter. Spread this mixture over the top and sides of the cake.

Step 4:

The cake is now ready to cover. Knead the marzipan or rolled fondant thoroughly. Using a rolling pin* roll 300 grams of marzipan or rolled fondant in your chosen colour and cover the cake evenly. To decorate the cake, roll out* 150 grams marzipan or rolled fondant in your chosen colour and cut out using the supplied cutters.

*Dust your work surface with some icing sugar to keep the marzipan/fondant from sticking.

Card baking mould:

1. Open the baking mould.
2. Carefully separate the base from the baking ring. Remove the 2 connecting pieces.
3. Connect the ends of the baking ring using the seal. Make sure the seal is on the outside.
4. Fold the flaps inwards.
5. Place the base of the mould inside the baking ring.

Please note! Put the baking mould on the baking sheet before filling with the cake batter.

Préparation:

Contenu du paquet :

200 g de mélange pour biscuit
80 g de mélange pour crème pâtissière
Moule en carton Ø22cm
Emporte-pièces

À ajouter :

3 œufs (M)
20 ml d'eau
200 ml de lait
50 g de beurre (température ambiante)
300 g de pâte d'amandes ou de fondant au choix pour couvrir le gâteau
150 g de pâte d'amandes ou de fondant au choix pour décorer le gâteau

Petit conseil : utilisez la pâte d'amandes ou le fondant HEMA pour décorer le gâteau.

Recette du biscuit :

200 g de mélange pour biscuit
3 œufs (M)
20 ml d'eau

Recette de la crème pâtissière :
80 g de mélange pour crème pâtissière
200 ml de lait

Recette de la crème au beurre :
50 g de beurre (température ambiante)

Matériel nécessaire :
Robot de cuisine/mixeur
Bol mélangeur
Balance
Fouet
Couteau dentelé
Spatule
Rouleau à pâtisser
Mode de préparation

Étape 1:

Préchauffer le four à 180°C (four à chaleur tournante 160°C). Pliez le moule fourni en suivant les indications figurant sur le paquet. Déposez le moule sur la plaque du four. Beurrez le moule. Ajoutez le mélange pour biscuit, les œufs et l'eau dans le bol. Mélangez le tout à vitesse réduite. Puis battre environ 8 minutes à vitesse maximum jusqu'à obtenir une pâte légère. Remplissez le moule avec cette pâte. Faites cuire le biscuit pendant environ 30 minutes. Pour vérifier s'il est cuit : appuyez doucement sur sa surface, il reprendra sa forme. Laissez bien refroidir le biscuit.

Four électrique : 30 minutes à 180 °C
Four à chaleur tournante : 30 minutes à 160 °C
Four à gaz : 30 minutes à 3

Étape 2 :

Battez le mélange pour crème pâtissière et le lait jusqu'à obtenir une crème lisse. Coupez le biscuit à l'horizontale en son milieu. Répartissez la crème régulièrement sur la partie inférieure du biscuit (conservez-en 50 g pour plus tard). Posez ensuite l'autre partie du biscuit par-dessus.

Étape 3 :

Assurez-vous que le beurre est à température ambiante. Préparez une crème au beurre en mélangeant 50 g de crème pâtissière avec 50 g de beurre ramolli. Étalez ce mélange sur le dessus et les côtés du gâteau.

Étape 4 :

Vous pouvez maintenant recouvrir le gâteau. Pétrissez bien la pâte d'amandes ou le fondant. Déroulez les 300 g de pâte d'amandes ou de fondant avec un rouleau à pâtisserie*,

répartissez-les régulièrement sur le gâteau. Pour décorer le gâteau, étalez 150 g de pâte d'amandes ou de fondant*, puis enfoncez-y les emporte-pièces fournis.

*Saupoudrez un peu de sucre en poudre sur votre plan de travail pour éviter qu'ils collent.

Attention ! Placez d'abord le moule sur la plaque de cuisson avant de le remplir de pâte.

Mode d'emploi du moule en carton :

1. Ouvrez le moule.
2. Détachez avec précaution le fond du cercle. Retirez les 2 éléments qui les relient.
3. Attachez les extrémités du cercle à l'aide de la fermeture. Assurez-vous que la fermeture se trouve à l'extérieur.
4. Repliez les rabats vers l'intérieur.
5. Placez le fond dans le cercle.

Attention ! Placez d'abord le moule sur la plaque de cuisson avant d'y mettre la pâte ou la garniture. Lorsque vous mettez le gâteau dans le réfrigérateur : placez d'abord le moule sur une assiette plate.

DE

Zubereitung:

Zutaten

Verpackungsinhalt:

200 g Biskuit-Backmischung
80 g Mischung für Cremefüllung
Papp-Backform, Ø 22 cm
Schablonen

Sie fügen selbst hinzu:

3 Eier (M)
20 ml Wasser
200 ml Milch
50 g Butter (Raumtemperatur)
300 g Marzipan oder Rollfondant zum Ummanteln der Torte
150 g Marzipan oder Rollfondant zum Verzieren der Torte

Tipp: Verwenden Sie das Marzipan- oder Rollfondant-Kombiset von HEMA zum Verzieren.

Rezept Biskuit:

200 g Biskuit-Backmischung

3 Eier (M)
20 ml Wasser

Rezept Cremefüllung:
80 g Mischung für Cremefüllung
200 ml Milch

Rezept Buttercreme:
50 g Butter (Raumtemperatur)

Sie benötigen:
Küchenmaschine/Handmixer
Rührschüssel
Waage
Schneebeesen
Messer mit Wellenschliff
Teigschaber
Teigrolle
Zubereitung

Schritt 1:

Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C). Die beiliegende Backform wie auf der Verpackung angegeben zusammensetzen. Die Backform auf das Backblech stellen und mit Butter einfetten. Die Biskuitmischung, die Eier und das Wasser in die Rührschüssel geben und auf niedrigster Stufe mit dem Handmixer verrühren. Auf höchster Stufe ca. 8 Minuten zu einem luftigen Teig aufschlagen. Den Teig in die Backform geben. Den Biskuit ca. 30 Minuten backen. Der Biskuit ist fertig, wenn man leicht auf die Oberfläche drückt und der Teig weich zurückfedert. Lassen Sie den Biskuit gut abkühlen.

Ober- und Unterhitze: 30 Minuten, 180 °C
Umluft: 30 Minuten, 160 °C
Gas: 30 Minuten, Stufe 3

Schritt 2:

Die Mischung für die Cremefüllung mit der Milch zu einer glatten Creme aufschlagen. Schneiden Sie den Biskuit waagrecht in zwei Hälften. Verteilen Sie anschließend die Creme gleichmäßig auf dem unteren Tortenboden und bewahren Sie ca. 50 g für später auf. Die andere Hälfte des Tortenbodens auf die Cremefüllung legen.

Schritt 3:

Achten Sie darauf, dass die Butter auf Raumtemperatur ist. 50 g weiche Butter und 50 g der Cremefüllung zu einer Buttercreme verrühren. Bestreichen Sie die die Torte oben und seitlich mit der Buttercreme.

Schritt 4:

Die Torte kann jetzt ummantelt und verziert werden. Marzipan oder Rollfondant gut durchkneten. 300 g Marzipan oder Rollfondant mit einer Kuchenrolle ausrollen* und die Torte damit gleichmäßig ummanteln. Zum Verzieren der Torte können Sie 150 g Marzipan oder Rollfondant ausrollen* und anschließend mithilfe der enthaltenen Schablonen ausschneiden.

*Verwenden Sie zum Ausrollen ein wenig Puderzucker, damit nichts an der Arbeitsplatte kleben bleibt.

Anleitung Papp-Backform:

1. Die Backform öffnen.
2. Vorsichtig den Boden vom Backring lösen. Die zwei Verbindungsstücke entfernen.
3. Die Enden des Backringes zusammenstecken. Achten Sie darauf, dass der Verschluss außen liegt.
4. Die Laschen nach innen falten.
5. Den Boden in den Backring setzen.

Achtung! Die Backform vor dem Einfetten und Befüllen auf das Backblech stellen.

ES

Preparación:

Ingredientes

Contenido del envase:

200 gramos de mezcla para bizcocho

80 gramos de mezcla para crema pastelera

Molde de cartón Ø22cm

Plantillas

Deberás añadir:

3 huevos (M)

20 ml de agua

200 ml de leche

50 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente)

300 gramos de mazapán o fondant a elegir para recubrir la tarta

150 gramos de mazapán o fondant a elegir para decorar la tarta

Consejo: usa el mazapán o el paquete con fondant de HEMA para decorar la tarta.

Receta para el bizcocho:

200 gramos de mezcla para bizcocho

3 huevos (M)

20 ml de agua

Receta para la crema pastelera:

80 gramos de mezcla para crema pastelera

200 ml de leche

Receta para la crema de mantequilla:

50 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente)

Necesitarás:

Batidora o robot de cocina

Bol mezclador

Balanza

Varillas

Cuchillo de sierra

Espátula

Rodillo

Preparación

Paso 1:

Precalienta el horno a 180°C (si tu horno es de aire caliente, a 160°C). Dobra el molde incluido según se indica en el envase. Colócalo sobre la bandeja del horno y engrásalo con mantequilla. Añade la mezcla para bizcocho, los huevos y el agua en el bol mezclador. Mézclalo todo a la potencia más baja. Luego bate estos ingredientes a la máxima potencia unos 8 minutos hasta conseguir una masa ligera. Vierte la masa en el molde. Hornea el bizcocho unos 30 minutos. Si al presionar ligeramente la superficie está esponjosa, significa que ya está listo. Déjalo enfriar bien.

Horno eléctrico: 30 minutos a 180 °C

Horno de aire caliente: 30 minutos a 160 °C

Horno de gas: 30 minutos en la posición 3

Paso 2:

Bate la mezcla para la crema pastelera y la leche hasta conseguir una crema homogénea. Corta el bizcocho en dos mitades de forma horizontal. Luego reparte la crema uniformemente sobre la mitad inferior (guarda 50 gramos de la crema para más tarde). Ahora ya puedes colocar encima la otra mitad.

Paso 3:

Comprueba que la mantequilla esté a temperatura ambiente. Mezcla los 50 gramos de crema

pastelera que has reservado con 50 gramos de mantequilla blanda para preparar una crema de mantequilla. Glasea con ella la parte de arriba y los lados del bizcocho.

Paso 4:

Ahora ya puedes recubrirlo. Amasa bien el mazapán o el fondant. Estira* los 300 gramos de mazapán o fondant con el rodillo y colócalo sobre el bizcocho para cubrirlo de modo uniforme. Para decorarlo, puedes estirar* 150 gramos de mazapán o fondant* y luego recortar formas con los moldes incluidos.

*Espolvorea un poco de azúcar glas sobre la encimera para evitar que se pegue.

Instrucciones para el molde de cartón:

1. Abre el molde.
2. Separa la base con cuidado del anillo. Elimina las 2 lengüetas.
3. Une los extremos del anillo con el cierre. Asegúrate de que el cierre queda en la parte de fuera.
4. Dobla las solapas hacia dentro.
5. Coloca la base en el anillo.

¡Atención! Antes rellenar el molde con la masa ligera, colócalo sobre la bandeja del horno.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10270050

Barcode:

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

WWW.HEMA.NL