

## HEMA

### 1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL BAK MIX REINDEER CUPCAKES

EN BAK MIX REINDEER CUPCAKES

FR BAKING MIX REINDEER CUPCAKES

DE BAKING MIX REINDEER CUPCAKES

ES BAKING MIX REINDEER CUPCAKES

### 3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL CHOCO CUPCAKEMIX MET 36.4% ROLFONDANT EN 18.2% PURE CHOCOLADE **Ingrediënten:** suiker, **TARWEBLOEM**, cacaomassa, magere cacaopoeder, glucosestroop, cacao boter, natuurlijke aroma's, **SOJABLOEM**, gemodificeerd zetmeel E1422, palmvet, palmpitvet, bevochtigingsmiddel E422, raapzaadolie, kleurstoffen E120 E153 E161b, verdikkingsmiddelen E415 E466, emulgatoren **SOJALECITHINE** E471, rijsmiddelen E450 E500, zout, zuurteregelaar E501, conserveermiddel E200, voedingszuur E330. Bevat mogelijk **MELK, NOTEN**. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1715 kJ 407 kcal, vet 9.2g/waarvan verzadigd vet 5.7g, koolhydraten 75.7g/waarvan suikers 59.5g, voedingsvezel 2.7g, eiwit 4.1g, zout 0.32g. Cacaobestanddelen pure chocolade ten minste 54%. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

Voedingswaarde/valeur nutritive/nutritional value/Nährwerte/valor nutritivo	Per 100 g onbereid product/par 100g de produit non préparé/per 100g, not prepared/pro 100g (niet zubereitet)/por 100g de producto no preparado:	Per 100 g bereid product/par 100g de produit préparé/per 100g, prepared/pro 100g (zubereitet)/por 100g de producto preparado:
energie / énergie / energy / Energie / valor energético	1715 kJ / 407 kcal	1681 kJ / 451 kcal
vetten / graisses / fat / Fett / grasas	9.2g	19.0g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales ácidos grasos saturados	5.7g	11.6g
koolhydraten / glucides / carbohydrates / Kohlenhydrate / hidratos de carbono	75.7g	51.7g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de los cuales azúcares	59.5g	40.5g
vezels / fibres alimentaires / fibre / Ballaststoffe / fibra alimentaria	2.7g	2.7g
eiwitten / protéines / protein / Eiweiß / proteínas	4.1g	4.6g
zout / sel / salt / Salz / sal	0.32g	0.27g

**FR PRÉPARATION POUR CUPCAKES AU FONDANT 36,4% ET CHOCOLAT NOIR 18,2%** **Ingrédients:** sucre, **FARINE DE BLÉ**, pâte de cacao, poudre de cacao maigre, sirop de glucose, beurre de cacao, arômes naturels, **FARINE DE SOJA**, amidon modifié E1422, graisse de palme, graisse de palmiste, humectant E422, huile de colza, colorants E120 E153 E161b, épaississants E415 E466, émulsifiants **LÉCITHINE DE SOJA** E471, poudres à lever E450 E500, sel, correcteur d'acidité E501, conservateur E200, acidifiant E330. Peut contenir: **LAIT, FRUITS À COQUE**. **Valeur nutritionnelle pour 100g:** énergie 1715 kJ 407 kcal, graisses 9.2g/dont acides gras saturés 5.7g, glucides 75.7g/dont sucres 59.5g, fibres alimentaires 2.7g, protéines 4.1g, sel 0.32g. Teneur en cacao du chocolat noir au moins 54%. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

**EN CUPCAKE MIX WITH 36.% FONDANT AND 18.2% DARK CHOCOLATE** **Ingredients:** sugar, **WHEAT** flour, cocoa mass, fat-reduced cocoa powder, glucose syrup, cocoa butter, natural flavourings, **SOYA** flour, modified starch E1422, palm fat, palm kernel fat, humectant E422, colza oil, colourings E120 E153 E161b, thickeners E415 E466, emulsifiers **SOYA** lecithin E471, raising agents E450 E500, salt, acidity regulator E501, preservative E200, acid E330. May contain: **MILK, NUTS**. **Nutritional value per 100g:** energy 1715 kJ 407 kcal, fat 9.2g/of which saturates 5.7g, carbohydrates 75.7g/of which sugars 59.5g, fibre 2.7g, protein 4.1g, salt 0.32g. Cocoa solids dark chocolate 54% minimum. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

**DE BACKMISCHUNG FÜR SCHOKO-CUPCAKES MIT 36.4% ROLLFONDANT UND 18.2% ZARTBITTERSCHOKOLADE** **Zutaten:** Zucker, **WEIZENMEHL**, Kakaomasse, Kakaopulver (stark entölt), Glucosesirup, Kakaobutter, natürliche Aromen, **SOJAMEHL**, modifizierte Stärke E1422, Palmfett, Palmkernfett, Feuchthaltemittel E422, Rapsöl, Farbstoffe E120 E153 E161b, Verdickungsmittel E415 E466, Emulgatoren **SOJALECITHIN** E471, Backtriebmittel E450 E500, Salz, Säureregulator E501, Konservierungsstoff E200, Säuerungsmittel E330. Enthält möglicherweise **MILCH, SCHALENFRÜCHTE**. **Nährwerte pro 100g:** Energie 1715 kJ 407 kcal, Fett 9.2g/davon gesättigte Fettsäuren 5.7g, Kohlenhydrate 75.7g/davon Zucker 59.5g, Ballaststoffe 2.7g, Eiweiß 4.1g, Salz 0.32g. Kakao: 54% mindestens in der Zartbitterschokolade. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

**ES MEZCLA PARA CUPCAKES CON 36,4% FONDANT Y 18,2% CHOCOLATE NEGRO** **Ingrédients:** azúcar, **HARINA DE TRIGO**, masa de cacao, cacao desnatado en polvo, jarabe de glucosa, manteca de cacao, aromas naturales, **HARINA DE SOJA**, almidón modificado E1422, grasa de palma, grasa de pepita de palma, humectante E422, aceite de colza, colorantes E120 E153 E161b, espesantes E415 E466, emulgentes **LECITINA DE SOJA** E471, gasificantes E450 E500, sal, corrector de acidez E501, conservante E200, acidulante E330. Puede contener **LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA**. **Valor nutritivo por 100g:** valor energético 1715 kJ 407 kcal, grasas 9.2g/de las cuales ácidos grasos saturados 5.7g, hidratos de carbono 75.7g/de los cuales azúcares 59.5g, fibra alimentaria 2.7g, proteínas 4.1g, sal 0.32g. Contenido en cacao del chocolate negro 54% mínimo. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

550g

### **Bereidingswijze:**

**Oven:** 170 graden Celsius, 30 minuten, Oven: 170°C, 30-35 minuten; heteluchtoven 150°C: 30-35 minuten Inhoud: 250 gram choco cake mix, 8 stuks cupcake vormpjes, 50 gram rolfondant rood, 50 gram rolfondant wit, 100 gram rolfondant zwart, 100 gram chocoladedruppels puur. Zelf toevoegen: 70 gram boter, 2 eieren, 50 ml water, 100 gram slagroom. Benodigdheden: Weegschaal, mengkom, handmixer of keukenmachine, (steel)pan, spatel, cupcake tray. Bereidingswijze: Stap 1: Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Smelt de boter zachtjes in een (steel)pan of magnetron. Doe de bakmix, gesmolten boter, eieren en 50 ml water in een mengkom en mix de ingrediënten op de laagste stand in circa een halve à 1 minuut tot een glad beslag. Stap 2: Zet de bijgevoegde cupcake vormpjes in een cupcake tray. Verdeel het beslag over de vormpjes. Bak de cakejes in circa 30-35 minuten gaar. Laat de cakejes goed afkoelen. Stap 3: Breng de slagroom in een (steel)pan kort aan de kook. Haal de pan van de hittebron en voeg de chocoladedruppels toe. Roer het mengsel door totdat de chocolade is opgelost. Zet het chocolade mengsel gedurende een half uur in de koelkast om af te koelen. Roer het mengsel in de tussentijd twee keer goed door. Stap 4: Kneed de rolfondant soepel en maak hier geweitjes, rode neusjes, en oogjes van. Stap 5: Bestrijk de cakejes met de afgekoelde chocolademassa. Decoreer de cakejes met de geweitjes, rode neuzen en oogjes.

### **Préparation :**

**Four :** 170 °C, 30 minutes, Four : 170°C, 30-35 minutes ; chaleur tournante 150°C : 30-35 minutes Contient : 250 grammes de préparation pour cake au chocolat, 8 caissettes à cupcake, 50 grammes de fondant rouge, 50 grammes de fondant blanc, 100 grammes de fondant noir, 100 grammes de pépites de chocolat noir. Ajouter : 70 grammes de beurre, 2 œufs, 50 ml d'eau, 100 grammes de crème fleurette. Matériel : Balance, bol mélangeur, mixeur ou robot de cuisine, casserole ou poêlon, spatule, moule à cupcakes. Préparation : Etape 1 : Préchauffer le four à une température de 170°C (chaleur tournante à 150°C). Faire fondre le beurre doucement dans une casserole ou un poêlon, ou au micro-ondes. Verser la préparation pour cupcake, le beurre fondu, les œufs et 50 ml d'eau dans le bol mélangeur et mixer tous ces ingrédients pendant 30 secondes à une minute (faible vitesse) jusqu'à l'obtention d'une belle pâte lisse. Etape 2 : Mettre les caissettes dans le moule à cupcakes. Répartir régulièrement la pâte dans les caissettes. Faire cuire les cupcakes pendant 30 à 35 minutes. Bien laisser refroidir. Etape 3 : Porter à ébullition la crème fleurette dans une casserole ou un poêlon. Retirer la casserole du feu et ajouter les pépites de chocolat. Bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Mettre le mélange crème-chocolat au réfrigérateur pendant une demi-heure pour qu'il refroidisse. Durant cette demi-heure, bien mélanger deux fois cette préparation. Etape 4 : Bien malaxer le fondant et former des bois, des nez rouges et des yeux. Etape 5 : Badigeonner les cupcakes avec la préparation au chocolat maintenant refroidie. Décorer les cupcakes avec les bois, les nez rouges et les yeux.

**Preparation:**

Oven: 170 °C, 30 minutes, convection oven 150 °C: 30 to 35 minutes. Contents: 250 g chocolate cake mix. 8 cupcake liners, 50 g red fondant, 50 g white fondant, 100 g dark chocolate drops. To add: 70 g butter, 2 eggs, 50 ml water, 100 g whipping cream. Utensils: scales, mixing bowl, handheld mixer or kitchen machine, small pan, spatula, cupcake tray. Method: (1) Conventional ovens: preheat to 170 ° (340 °F, gas mark 3). Convection ovens: preheat to 150 °C (300 °F, gas mark 2). Melt the butter slowly at a low heat setting in a small pan on the stove or in the microwave. Put the baking mixture into a mixing bowl. Add the melted butter, eggs and 50 ml water. Use a handheld mixer at the lowest setting to mix the ingredients for 30 to 60 seconds to make a smooth batter. (2) Line the cupcake tray with the cupcake liners. Spoon the batter evenly into the cupcake liners. Bake the cupcakes for 30 to 35 minutes in the oven. Take the cupcakes out of the oven and leave to cool. (3) Heat the cream in a small pan until it just starts boiling. Take the pan off the stove and add the chocolate drops. Stir until the chocolate drops have completely melted in the milk. Put the chocolate mixture into the fridge and leave to cool for 30 minutes. Stir the mixture thoroughly twice while it is cooling in the fridge. (4) Knead the fondant until it is soft. Use the fondant to make antlers, red noses and eyes. (5) Spread the cooled chocolate mixture over the tops of the cupcakes. Decorate the cupcakes with the fondant antlers, red noses and eyes.

**Zubereitung:**

**Backofen:** 170 °C, 30 Minuten. Backofen: 170° C, 30-35 Minuten; Umluft 150° C: 30-35 Minuten Inhalt: 250 g Schokokuchen-Mischung, 8 Cupcake-Förmchen, 50 g Rollfondant rot, 50 g Rollfondant weiß, 100 g Rollfondant schwarz, 100 g Zartbitter-Schokotropfen. Sie fügen selbst hinzu: 70 g Butter, 2 Eier, 50 ml Wasser, 100 g Schlagsahne. Sie benötigen: Küchenwaage, Rührschüssel, Handmixer oder Küchenmaschine, (Stiel-)Topf, Teigschaber, Cupcake-Backblech. Zubereitung: Schritt 1: Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft: 150 °C). Die Butter in einem (Stiel-)Topf oder in der Mikrowelle langsam schmelzen lassen. Die Backmischung, die geschmolzene Butter, die Eier und 50 ml Wasser in eine Rührschüssel geben und die Zutaten auf der niedrigsten Stufe etwa eine halbe bis eine Minute lang verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Schritt 2: Die beiliegenden Cupcake-Förmchen in das Cupcake-Backblech stellen. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Cupcakes ca. 30-35 Minuten backen. Die Cupcakes gut abkühlen lassen. Schritt 3: Die Schlagsahne in einem (Stiehl-)Topf kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokotropfen hinzugeben. Die Mischung umrühren, bis die Schokolade sich aufgelöst hat. Die Schokomischung zum Abkühlen eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Mischung in der Zwischenzeit zweimal gut umrühren. Schritt 4: Den Rollfondant weich kneten und daraus kleine Geweihe, Nasen und Augen formen. Schritt 5: Die Cupcakes mit der abgekühlten Schokomasse bestreichen. Die Cupcakes mit den Geweihen, Nasen und Augen dekorieren.

**Modo de preparación:**

**Horno:** 170°C, 30 minutos, Horno: 170°C, 30-35 minutos; horno de aire caliente 150°C: 30-35 minutos Contenido: 250 gramos de choco cake mix, 8 moldes para cupcake, 50 gramos de fondant en rollo rojo, 50 gramos de fondant en rollo blanco, 100 gramos de fondant en rollo negro, 100 gramos de perlas de chocolate negro. Añadir: 70 gramos de

mantequilla, 2 huevos, 50 ml de agua, 100 gramos de nata. Materiales necesarios: Báscula, bol para mezclar, batidora o robot de cocina, cazo, espátula, bandeja para cupcakes. Modo de preparación: Paso 1: Precalentar el horno a 170°C (horno de aire caliente 150°C). Dejar derretir la mantequilla lentamente en un cazo o en el microondas. Introducir la mezcla, la mantequilla derretida, los huevos y 50 ml de agua en un bol y mezclar los ingredientes con la batidora/robot de cocina en la posición más baja en alrededor de medio a 1 minuto hasta obtener una masa uniforme. Paso 2: Colocar los moldes para cupcake en una bandeja para cupcakes. Repartir la masa entre los moldes. Hornear los cupcakes durante unos 30-35 minutos. Dejar enfriar bien los cupcakes. Paso 3: Llevar la nata durante unos instantes a ebullición en un cazo. Retirar el cazo de la fuente de calor y añadir las perlas de chocolate. Remover la mezcla hasta que se haya disuelto el chocolate. Colocar la mezcla de chocolate durante media hora en la nevera para que se enfríe. Remover bien la mezcla dos veces durante ese tiempo. Paso 4: Amasar el fondant en rollo hasta que esté flexible y hacer pequeños cuernos, hocicos rojos y ojos. Paso 5: Recubrir los cupcakes con la masa de chocolate enfriada. Decorar los cupcakes con los cuernos, los hocicos rojos y los ojos.

## **5. KEURMERKEN**

UTZ keurmerk (massbalance) aanwezig bij productielocatie 1: productie muffin mix (logo toevoegen)

UTZ keurmerk (massbalance) aanwezig bij productielocatie 3: productie rolfondant en inpakken en set samenstellen (logo toevoegen)

UTZ keurmerk (massbalance) aanwezig bij productielocatie 4: productie pure chocolade (logo toevoegen)

## **6. OVERIGE INFORMATIE**

Postcode

Artikelnummer: 10904066

Barcode:

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

[WWW.HEMA.NL](http://WWW.HEMA.NL)

MADE IN THE NETHERLANDS AND BELGIUM, WITH SUGAR FROM EU AND NON-EU SOURCE