

KAKE





SJOKOLADE

Kake

Kake: Sjokolade

Idun Varenr.

12446	GOLDEN MUFFIN SJOKO	2000 g
44012	Egg	750 g
18320	Margarin, flytende	480 g
18444	Olje	250 g
21021	Sjokoladedråper	420 g
	Vann	400 g
	Total massevekt	4300 g

- Røre tid:** 3 - 4 min. sakte
Vekt: 2 x 2340 g i 20 x 60 cm
Steketemperatur: 160 °C
Steketid: 40 - 45 min.
Topping: 2 x 260 g Strøssel





LATTE MACCHIATO

Kake: Latte Macchiato

Idun Varenr.

12445	GOLDEN MUFFIN BASIS	2200 g
44012	Egg	550 g
18320	Margarin, flytende	440 g
30022	LATTE MACCHIATO PASTA	95 g
18444	Olje	220 g
	Vann	600 g
	Total massevekt	4105 g

Røre tid:	3 - 4 min. sakte
Vekt:	Grundmasse: 2050 g i 2 stk. 20 x 60 cm Strøssel: 500 g
Steketemperatur:	160 °C
Steketid:	20 - 30 min.
Stykker:	Deles i 1 x 8

Fremgangsmåte: Alle ingredienser røres til en glatt masse. Der etter tilsettes LATTE MACCHIATO PASTA og kaken marmorere.

Strøssel:

601015	Hvetemel	200 g
47001	Sukker	150 g
18320	Margarin	150 g
42333	Kanel	10 g
12606	Bakepulver	10 g
	Total massevekt	520 g





**BRINGEBÆR |
KARDEMOMME**

KAKE

Kake: Bringebær | Kardemomme

Idun Varenr.

12445	GOLDEN MUFFIN BASIS	2200 g
44012	Egg	550 g
18320	Margarin, flytende	440 g
42646	Kardemomme	40 g
18444	Olje	220 g
	Vann	600 g

500217	Bringebær	- fordeles jevnt på kakemassen	500 g
	Total massevekt		4550 g

Røre tid: 3 – 4 min. sakte
Vekt: 2 x 2750 g i 20 x 60 cm
Steketemperatur: 160 °C
Steketid: 40 – 45 min.
Topping: 2 x 260 g Strøssel

Topping | Strøssel:

601015	Hvetemel	200 g
47001	Sukker	150 g
18320	Margarin	150 g
42346	Vanilje sukker	10 g
12606	Bakepulver	10 g
	Total massevekt	520 g





MARMOR | TIGER

Kake: Marmor | Tiger

Idun Varenr.

12446	GOLDEN MUFFIN SJOKO	1000 g
44012	Egg	375 g
18320	Margarin, flytende	240 g
18444	Olje	125 g
	Vann	200 g
	Total massevekt	1940 g

Røre tid:	3 - 4 min. sakte
Vekt:	970 g Sjoko + 1095 g Basis = 2065 g i 2 stk. form a 20 x 60 cm
Steketemperatur:	160 °C
Steketid:	20 - 30 min.
Topping:	100 g 21021 Sjokoladedråper
Stykker:	Deles i 1 x 8

12445	GOLDEN MUFFIN BASIS	1200 g
44012	Egg	300 g
18320	Margarin, flytende	240 g
18444	Olje	120 g
	Vann	330 g
	Total massevekt	2190 g





KOKOS

Kake: Kokos

Idun Varenr.

12445	GOLDEN MUFFIN BASIS	2000 g
44012	Egg	560 g
18320	Margarin, flytende	440 g
42100	Kokos	500 g
18444	Olje	250 g
	Vann	600 g
	Total massevekt	4350 g

Røre tid:	3 - 4 min. sakte
Vekt:	2095 g i 2 stk. form a 20 x 60 cm
Steketemperatur:	160 °C
Steketid:	20 - 30 min.
Topping:	250 g 42100 Kokos
Stykker:	Deles i 1 x 8





Kake: Kanel

Idun Varenr.

12445	GOLDEN MUFFIN BASIS	2200 g
44012	Egg	550 g
18320	Margarin, flytende	440 g
42330	Kanel	90 g
18444	Olje	220 g
	Vann	600 g
	Total massevekt	4100 g

Røre tid:	3 - 4 min. sakte
Vekt:	2 x 2050 g i 20 x 60 cm
Steketemperatur:	120 °C / 180 °C
Steketid:	20 min. på 120 °C + 30 (40) min. på 180 °C
Topping:	500 g Strøssel
Stykker:	Deles i 2 x 8

Topping | Strøssel:

601015	Hvetemel	200 g
47001	Sukker	150 g
18320	Margarin	150 g
42333	Kanel	10 g
12606	Bakepulver	10 g
	Total massevekt	520 g




IREKS

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com