

KRYDRE SKÆREKAGE

Grundmasse

GOLDEN LUX	1.350 g
Røremargarine	620 g
Olie	240 g
Brun farin	200 g
Kanel	15 g
Romaroma	10 g
Honningkagekrydderi	10 g
Orangetern	300 g
Vand	620 g

Topping

Hasselflager	50 g
--------------	------

Opskriften passer til en IREKS kantplade. Til træramme laves dobbelt portion.

Røretid	4 – 5 min. ved lav hastighed
Dejvægt	<u>IREKS kantplade 58 cm x 20 cm:</u> 3.150 g <u>Træramme 60 cm x 40 cm:</u> 6.300 g
Bagetemp.	Ca. 170 °C, lad ovnen stå stille i ca. 5 min., hvis den blæser meget.
Bagetid	Kantplade: Ca. 45 min., til en kernetemp. på 98 °C Træramme: Ca. 70 min., til en kernetemp. på 98 °C

Det hele røres sammen og fordeles i IREKS kantplade eller træramme. Kagen drysses med topping og bages.

Når kagen er afkølet, skæres kanterne af og den deles i kagestykker á 7 cm x 18 cm, så stykkerne passer til IREKS kagepap.

OPSKRIFT SERVICE

IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk



IREKS