VEGAN CAKE MIX
GLUTEN-FREE

PLANT BASED

IREKS

VEGAN CAKE MIX
GLUTEN-FREE

Til et bredt sortiment af kager

Blanding til veganske kager og muffins uden gluten og laktose

VEGANSK, GLUTENFRI KAGE

VEGAN CAKE MIX GLUTEN-FREE	1.000 g
Olie	300 g
Vand	450 g
Totalvægt	1.750 g

Røretid: 3 – 4 min.
Dejvægt: 435 g i sandkageform

Fremgangsmåde:

Bland ingredienserne ved middel hastighed og fyld i sandkageforme. Dyp en olieret skraber ca. 1 cm ned i kagen og bag. Efter 10 – 15 minutters bagning åbnes spjældet resten af bagetiden.

Bagetemp.: 180 °C
Bagetid: 40 – 45 min.

VEGANSKE, GLUTENFRIE BLÅBÆRMUFFINS

VEGAN CAKE MIX GLUTEN-FREE	1.000 g
Olie	300 g
Vand	450 g
Blåbær	150 g
Totalvægt	1.900 g

Røretid: 3 min. langsomt
Dejvægt: 70 – 80 g

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne undtagen blåbær røres sammen til en glat masse. Blåbærrene røres forsigtigt i bagefter. Massen fordeles i muffinsforme og bages. Der gives let damp efter de første 3 minutter af bagetiden, og der bages færdigt med lukket spjæld.

Bagetemp.: 180 °C, med let damp
Bagetid: 20 – 23 min.

02.26 | 6211xxx DK

IREKS

IREKS NORDIC ApS | Broenge 13 | 2635 Ishøj | DANMARK
Tel.: +45 43718270 | info@ireks-nordic.com | www.ireks-nordic.com