IREKS

MOIST CAKE KARAMEL

IREKS

IREKS MOIST CAKE KARAMEL

IREKS MOIST CAKE KARAMEL er et nyt produkt, der er baseret på vores kendte IREKS MOIST CAKE – nu med lækker, afbalanceret karamelsmag samt stykker af karamel.

IREKS MOIST CAKE KARAMEL er en velsmagende, saftig kage, der har en rigtig god friskholdning og er velegnet til både køl og frost. Den er nem at arbejde med, har en god stabilitet og passer til alle størrelser kageforme.

PALMEOLIEFRI

KARAMELKAGE

IREKS MOIST CAKE KARAMEL	2.500 g
Helæg	875 g
Olie	750 g
Vand	700 g
Totalvægt	4.825 g

Røretid:	3 min. langsomt + 10 min. middel hastighed
Dejvægt:	Rund skærekage (19 cm Ø) : 350 g Rammekage: 4.825 g
Fremgangsmåde:	Alle ingredienser røres sammen, vejes af og bages. Kan med fordel stå 1 time inden bagning.
Bagetemp.:	150 °C
Bagetid:	Rund skærekage: Ca. 35 min. Rammekage: 60 – 70 min. (kernetemperatur: 95 °C)

12.25 | 1000 | 6211628 DK

IREKS

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