FOOD SERVICE

GOLDEN-RØRE

Et produkt - mange muligheder

IREKS

MUFFIN

med GOLDEN-RØRE

Grundmasse	
GOLDEN-RØRE	1.000 g
Olie	400 g
Vand	400 g
Totalvægt	1.800 g

Fyld	
Frosne hindbær	200 g
eller	
Frosne blåbær	200 g
eller	
Chokoladedråber, bagefaste	200 g

Røretid: 3 min. langsomt

Dejvægt: Muffin form: 60 g
Tulipan form: 100 g

Form: Muffin form eller Tulipan form

Bagetemp.: 180 °C

Bagetid: Muffin form: ca. 18 min.
Tulipan form: ca. 25 min.

Fremgangsmåde:

Grundmassen røres sammen med spartel, og det ønskede fyld tilsættes.

Massen fyldes i de ønskede forme, drysses evt. med nødder og bages. Efter afkøling pyntes de efter ønske. De bagte muffin kan fryses.

RABARBER SKÆREKAGE

med GOLDEN-RØRE

Opskriften passer til 1 gastro bakke

Grundmasse	
GOLDEN-RØRE	1.400 g
Olie	550 g
Vand	550 g
Totalvægt	2.500 g

Fyld	
Rabarber (Optøet og afdryppet hvis der bruges frosne.)	300 g

Topping / smuldredej	
Sukker	50 g
Brun farin	30 g
Røremargarine	60 g
Vanilje	5 g
Hvedemel	80 g
Havregryn	30 g
Totalvægt	255 g

Røretid: 4 – 5 min. ved lav hastighed med spartel

Dejvægt: 2.500 g i gastro bakke

Bagetemp.: 170 °C, eller ved skærekage temp. Lad ovnen stå stille i ca. 5 min. hvis den blæser meget.

Bagetid: 50 – 60 min. til en kernetemp. på 98 °C

Fremgangsmåde:

Grundmassen røres sammen med spartel og der tilsættes rabarber. Massen fordeles i gastro bakke.

Ingredienserne til smuldredejen røres sammen til en løs klumpet topping. Toppingen drysses ovenpå den rå kage og kagen bages.

Topping: 250 g smuldredej pr. bakke

ÆBLE SKÆREKAGE

med GOLDEN-RØRE

Opskriften passer til 1 gastro bakke

Grundmasse

GOLDEN-RØRE	1.400 g
Olie	550 g
Vand	550 g
Totalvægt	2.500 g

Fyld / Topping

Æbler i skiver	300 g
Kanelsukker	
Mandelflager	

Røretid: 4 – 5 min. ved lav hastighed med spartel

Dejvægt: 2.500 g i gastro bakke

Bagetemp.: 170 °C, eller ved skærekage temp. Lad ovnen stå stille i ca. 5 min. hvis den blæser meget.

Bagetid: 50 – 60 min. til en kernetemp. på 98 °C

Fremgangsmåde:

Grundmassen røres sammen med spartel, og massen fordeles i gastro bakken. 300 g æbler fordeles på toppen af den rå kage. Der drysses med kanelsukker og mandelflager inden bagning.

CHOKOLADEKAGE

med GOLDEN-RØRE

Opskriften passer til 1 gastro bakke

Grundmasse

GOLDEN-RØRE	1.400 g
Olie	700 g
Vand	410 g
Totalvægt	2.510 g

Fyld

Cacao	70 g
Vand (kogende)	120 g
(Cacao røres op i kogende vand til en pasta.)	
Chokoladestykker	300 g
Totalvægt	490 g

Røretid: 3 min. ved lav hastighed med spartel

Dejvægt: 3.000 g i gastro bakke

Bagetemp.: 170 °C. Lad ovnen stå stille i ca. 5 min. hvis den blæser meget.

Bagetid: Ca. 40 min. eller til en kernetemp. på 98 °C

Fremgangsmåde:

Cacao og kogende vand røres sammen i en skål. Grundmassen røres sammen med spartel, og cacao pastaen tilsættes. Massen fordeles i gastro bakke, og kagen bages.

Kagen kan med fordel fryses inden den pyntes og serveres. Det vil gøre den mere saftig.

COOKIES med hvid chokolade og ingefær

med GOLDEN-RØRE

GOLDEN-RØRE	2.000 g
Røremargarine	1.500 g
Hakket hvid chokolade	1.500 g
Sukker	800 g
Hvedemel	500 g
Hjortetaksalt	15 g
Ingefær stødt	8 g
Vand	200 g
Totalvægt	6.523 g

Røretid: 4 – 5 min. ved lav hastighed

Dejvægt: Store cookies: 60 g
Små cookies: 30 g

Bagetemp.: Ca. 180 °C

Bagetid: Store cookies: ca. 15 min.
Bages med underplade.
Små cookies: ca. 8 min.
Bages med underplade.

Fremgangsmåde:

Røremargarine og sukker røres glat med dejkrog. De øvrige ingredienser tilsættes, og det hele røres sammen til en ensartet masse.
Dejen afvejes i stykker à 600 g eller 300 g, og rulles ud i stænger som sættes på frost eller køl.
Når stængerne er kolde, deles de i 10 stykker og sættes på bageplader med bagepapir. De sættes på skærefladen som småkager med god afstand, så de ikke bager sammen. De pyntes og bages.

Topping: Mandelflager, hakket chokolade eller smarties

COOKIES med mørk chokolade og kanel

med GOLDEN-RØRE

GOLDEN-RØRE	2.000 g
Røremargarine	1.500 g
Hakket mørk chokolade	1.500 g
Brun farin	800 g
Hvedemel	500 g
Kanel	40 g
Hjortetaksalt	15 g
Vand	200 g
Totalvægt	6.555 g

Røretid: 4 – 5 min. ved lav hastighed

Dejvægt: Store cookies: 60 g
Små cookies: 30 g

Bagetemp.: Ca. 180 °C

Bagetid: Store cookies: ca. 15 min.
Bages med underplade.
Små cookies: ca. 8 min.
Bages med underplade.

Fremgangsmåde:

Røremargarine og brun farin røres glat med dejkrog. De øvrige ingredienser tilsættes, og det hele røres sammen til en ensartet masse.
Dejen afvejes i stykker à 600 g eller 300 g, og rulles ud i stænger som sættes på frost eller køl.
Når stængerne er kolde, deles de i 10 stykker og sættes på bageplader med bagepapir. De sættes på skærefladen som småkager med god afstand, så de ikke bager sammen. De pyntes og bages.

Topping: Hakket chokolade, mandelflager eller smarties

01.20 | 1500 | 6211119 DK

IREKS

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