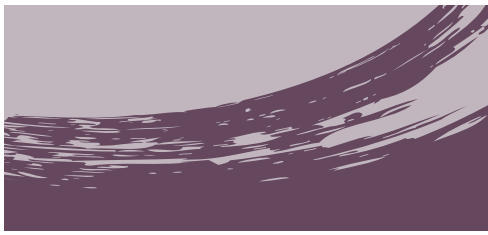
IREKS KVARK



IREKS

IREKS KVARK

Med IREKS KVARK har vi et alternativ til sød gærdej, som er nemt at arbejde med.

IREKS KVARK har et bredt brugsområde og passer perfekt til et stort udvalg af opskrifter på grund af den høje produktionssikkerhed og -effektivitet. IREKS KVARK kan bruges til scones, kanelkage, rammekager og mange andre kreative ideer.

Bagværket har en saftig og luftig krummestruktur og holder sig frisk længe. Et mildt strejf af Bourbon vanilje afrunder smagen på bedst mulig vis.

Med IREKS KVARK kan du forkæle dine kunder med lækkert sødt bagværk i mange smagsvarianter – hele året!

Fleksible brugsmuligheder

- Passer perfekt til produktion af forskelligt bagværk af kvarkdej
- God basis for mange smagsvarianter

Meget høj produktionsstabilitet uafhængig af arbejdsgangene i det enkelte bageri

- Pålidelig og effektiv produktion af kvarkdej
- Smidig dej med gode maskin-egenskaber
- Kan bearbejdes både manuelt og på maskine
- Ideel til store mængder over frost

Til et attraktivt udvalg af bagværk

- Saftig og blød krummestruktur
- Tiltalende krummefarve
- Kort i biddet
- Luftig krumme, som passer til bagværkstypen
- Fyldig aroma og smag af kvark med naturlig Bourbon vaniljearoma
- Forbedret smag og friskholdning

IREKS KVARK	5.000 g
Æg	900 g
Smør	750 g
Vand (15 °C), ca.	1.400 g
Totalvægt	8.050 g

Ældetid: 5 min. langsomt
Dejtemp.: 18 °C
Liggetid: Ca. 5 min.

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden rulles dejen ned på 2,5 mm og ca. 40 cm i bredden. Der smøres den ønskede mængde kanelremonce på (som den forefindes i bageriet), og dejen foldes over på midten, så den nu er ca. 20 cm bred. Skæres i ca. 2 cm brede strimler, som snurres som kanelsnurrer og lægges i muffinform (eller 7 stk. i aluform 7164). Bages og pyntes efter ønske.

Topping: Glasur
Rasketid: Ingen
Bagetemp.: 190 – 200 °C, med lidt damp
Bagetid: 15 – 20 min. for muffins
25 – 30 min. for kage

KANELMUFFIN/KAGE

SCONES

IREKS KVARK	5.000 g
Æg	1.000 g
Røremargarine	1.000 g
Vand (15 °C), ca.	1.400 g
Totalvægt	8.400 g

Ældetid:	5 min. langsomt
Dejtemp.:	18 °C
Liggetid:	Ca. 5 min. i bræk
Dejvægt:	2.400 g / bræk

Fremgangsmåde:

Dejen vejes af i bræk og hviler. Brækkes af som håndværkere og sættes på bagepapir på plade (20 stk.). Inden afbagning pensles med æggestrygelse.

Rasketid:	Ingen
Bagetemp.:	Ca. 200 °C
Bagetid:	10 – 12 min.
Varianter:	Tilsæt 100 g fyld pr. 1.000 g dej (f.eks. chokolade, rosiner, tranebær, nødder eller lignende). Tilsættes det sidste minut af køretiden.

02.23 | 500 | 6211539DK

IREKS

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