IREKS MOIST CAKE

IREKS MOIST CAKE

IREKS MOIST CAKE CHOKO

IREKS

IREKS MOIST CAKE og IREKS MOIST CAKE CHOKO er to varianter af et nyt kageprodukt, som giver en velsmagende, saftig kage, der har en rigtig god friskholdning og er velegnet til både køl og frost.

IREKS MOIST CAKE er nem at arbejde med, har en god stabilitet og passer til alle størrelser kageforme.

Den lyse kage har en velafrundet vaniljearoma, og chokoladevarianten har en intens smag af chokolade. Ønsker du at tilsætte smage eller toppings, er IREKS MOIST CAKE et godt udgangspunkt for dine egne kreationer.

PALMEOLIEFRI

LYS KAGE

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

Røretid:	3 min. langsomt + 10 min. ved middel hastighed
Dejvægt:	Rund skærekage: 350 g Rammekage: 4.875 g
Form:	Rund (Ø 19 cm) Træramme
Fremgangsmåde:	Alle ingredienser røres sammen, vejes af og bages (kan med fordel stå 1 time inden bagning).
Bagetemp.:	Ca. 150 °C
Bagetid:	For rund skærekage: Ca. 35 min. For rammekage: 60 – 70 min.

CHOKOLADEKAGE

IREKS MOIST CAKE CHOKO	2.500 g
Æg	860 g
Olie	775 g
Vand	1.040 g
Totalvægt	5.175 g

Røretid:	3 min. langsomt + 10 min. ved middel hastighed
Dejvægt:	Rund skærekage: 350 g Rammekage: 5.175 g
Form:	Rund (Ø 19 cm) Træramme
Fremgangsmåde:	Alle ingredienser røres sammen, vejes af og bages (kan med fordel stå 1 time inden bagning).
Bagetemp.:	Ca. 150 °C
Bagetid:	For rund skærekage: Ca. 35 min. For rammekage: 60 – 70 min.

07.23 | 800 | 6211500DK

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