Himmelske kager

TIL EFTERÅRSDAGE

med IREKS MOIST CAKE
og IREKS MOIST CAKE CHOKO

3 DREIDOPPEL

IREKS

Himmelske kager til efterårsdage

Efteråret er tiden, hvor vi trækker indenfor. Flotte kager med lækker smag og smuk pynt kommer på bordet, inspireret af efterårets ingredienser: Hasselnødder, æbler, havtorn og efterårshindbær. En chokoladekage hører også efteråret til!

Kagerne er nemme og hurtige at samle og holder sig både på frost og på køl. De er lige til at tage ud og pynte når de skal bruges – og kan deles op i store festkager, mindre kager og i indbydende portionsstørrelser. Pynten kan tilpasses, efter hvordan du ønsker, at kagen skal deles op.

Med DREIDOPPEL fromager og konditoripastaer kan du skabe fristende kager med smage og portionsstørrelser, der kan varieres i det uendelige!

Solskinskage

Den hjemlige havtorn har en frisk og lækker smag, der minder om årets sidste varme dage

FROMAGEKAGE MED HAVTORN OG HVID CHOKOLADE

med IREKS MOIST CAKE CHOKO, KONDITORIPASTA HAVTORN, FOND ROYAL CL NEUTRAL og FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE

Opskriften passer til 1 IREKS kantramme.

Kagebund:

IREKS MOIST CAKE CHOKO	500 g
Æg	175 g
Olie	155 g
Vand	207 g
Totalvægt	1.037 g

Røretid: 3 min. langsomt
+ 10 min. ved middel hastighed
Form: IREKS kantramme
Fremgangsmåde:
Alle ingredienser til kagebunden røres sammen, vejes af og bages. Efter afbagning køles bunden helt af.
Bagetemp.: 160 °C
Bagetid: Ca. 30 min.

Havtorn-fromage:

FOND ROYAL CL NEUTRAL	100 g
Vand	125 g
KONDITORIPASTA HAVTORN	25 g
Letpisket fløde	500 g
Totalvægt	750 g

Fremgangsmåde:
FOND ROYAL CL NEUTRAL, vand og KONDITORIPASTA HAVTORN piskes sammen i hånden, så der ikke er nogle klumper. Først vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i, og derefter mænges den resterende fløde i. Havtorn-fromagen fordeles på den bagte bund i et jævnt lag og sættes på køl.

Hvid chokolade-fromage:

FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE	150 g
Vand	190 g
Letpisket fløde	800 g
Totalvægt	1.140 g

Fremgangsmåde:
FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE og koldt vand piskes sammen i hånden, så der ikke er nogle klumper. Først vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i, og derefter mænges den resterende fløde i. Fromagen fordeles i et jævnt lag ovenpå havtornfromagen, og kagen glattes med en paletkniv. Kagen sættes på køl eller frost til den har sat sig, inden den pyntes.

Pynt: TOPGLANS PLUS marmoreret med havtornpasta
Hvide chokoladesnirkler, kobberperler og chokoladeoblater

Fremgangsmåde:
Et tyndt lag TOPGLANS PLUS fordeles på toppen af kagen, og der marmoreres lidt havtornpasta ned i geleen med en paletkniv. Geleen glattes ud, så den står flot. Kagen skæres i ønsket størrelse og pyntes med hvid chokolade, kobberperler og chokoladeoblater.

KONDITORIPASTA HAVTORN

- Lavet med havtornmasse
- Smagen afrundes fint af orange-noter
- Bagestabil

TOPGLANS PLUS

- geléglaze klar til brug direkte fra bøtten
- Neutral smag, transparent, uden farve (med konserveringsmidler)

HINDBÆR-FROMAGEKAGE

med IREKS MOIST CAKE CHOKO, FOND ROYAL CL NEUTRAL og KONDITORIPASTA HINDBÆR

Opskriften passer til 1 IREKS kantramme.

Kagebund:

IREKS MOIST CAKE CHOKO	500 g
Æg	175 g
Olie	155 g
Vand	207 g
Totalvægt	1.037 g

Røretid: 3 min. langsomt
+ 10 min. ved middel hastighed
Form: IREKS kantramme
Fremgangsmåde:
Alle ingredienser til kagebunden røres sammen, vejes af og bages. Efter afbagning køles bunden helt af.
Bagetemp.: 160 °C
Bagetid: Ca. 30 min.

Hindbær-fromage:

FOND ROYAL CL NEUTRAL	250 g
Vand	375 g
KONDITORIPASTA HINDBÆR	80 g
Letpisket fløde	1.500 g
Totalvægt	2.205 g

Fremgangsmåde:
FOND ROYAL CL NEUTRAL, vand og KONDITORIPASTA HINDBÆR piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper. Først vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i, og derefter mænges den resterende fløde i. Hindbær-fromagen fordeles på den bagte bund i et jævnt lag, og kagen glattes ud med en paletkniv. Kagen sættes på køl eller frost til den har sat sig, inden den pyntes.

Pynt: TOPGLANS PLUS
Friske hindbær, hindbærsmuld og mynteblade

Fremgangsmåde:
Et tyndt lag TOPGLANS PLUS fordeles på toppen af kagen og glattes ud, så den står flot. Kagen skæres i ønsket størrelse og pyntes med friske hindbær, hindbærsmuld og evt. lidt mynteblade.

KONDITORIPASTA HINDBÆR

- Saftig smag af modne hindbær
- Til 100 g pasta bruges 132 g friske hindbær
- Bagestabil

FOND ROYAL CL NEUTRAL

- Fromagepulver med neutral smag
- God base til konditoripastaer

Septemberdrøm

Syrlige og søde
hindbær får modspil i
smagen af chokolade

Oktobergaver

Høstens hasselnødder tages
frem fra gemmerne
og bruges i en smagfuld fromage

FROMAGEKAGE MED HASSELNØD

med IREKS MOIST CAKE, FOND ROYAL CL NEUTRAL og KONDITORIPASTA HASSELNØD

Opskriften passer til 1 IREKS kantramme.

Streusel:

Hvedemel	100 g
Røremargarine	60 g
Sukker	100 g
Totalvægt	260 g

Fremgangsmåde:
Alle ingredienser til streuslen røres sammen.

Kagebund:

IREKS MOIST CAKE	500 g
Æg	175 g
Olie	150 g
Vand	140 g
Totalvægt	965 g

Røretid: 3 min. langsomt +
10 min. ved middel hastighed
Form: IREKS kantramme
Fremgangsmåde:
Ingredienserne til kagebunden røres sammen og fordeles i kantrammen. Streusel fordeles ovenpå den rå kagedej, og kagen bages. Efter afbagning køles bunden helt af.
Bagetemp.: 160 °C
Bagetid: Ca. 30 min.

Hasselnød-fromage:

FOND ROYAL CL NEUTRAL	200 g
Vand	250 g
KONDITORIPASTA HASSELNØD	40 g
Letpisket fløde	1.000 g
Totalvægt	1.490 g

Fremgangsmåde:
FOND ROYAL CL NEUTRAL, vand og KONDITORIPASTA HASSELNØD piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper. Først vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i, og derefter mænges den resterende fløde i. Hasselnøddefromagen fordeles på den bagte bund i et jævnt lag, og fromagen glattes ud med en paletkniv. Kagen sættes på køl eller frost til den har sat sig, inden den pyntes.

Pynt: TOPGLANS PLUS
Ristede hasselnødder, hasselnøddekrokant, chokoladespiraler og røde chokoladeoblater

Fremgangsmåde:
Et tyndt lag TOPGLANS PLUS fordeles på toppen af kagen og glattes ud, så den står flot. Kagen skæres i ønsket størrelse og pyntes med ristede hasselnødder, hasselnøddekrokant, chokoladespiraler og røde chokoladeoblater.

Ristede hasselnødder, hasselnøddekrokant, chokoladespiraler og røde chokoladeoblater TOPGLANS PLUS

Hasselnøddefromage

Kagebund

KONDITORIPASTA HASSELNØD

- Intens nøddearoma
- Lavet af hasselnøddemasse
- Bagestabil

ÆBLE-FROMAGEKAGE

med IREKS MOIST CAKE og FOND ROYAL CL BAGT ÆBLE

Opskriften passer til 1 IREKS kantramme.

Kagebund:

IREKS MOIST CAKE	500 g
Æg	175 g
Olie	150 g
Vand	140 g
Totalvægt	965 g

Røretid: 3 min. langsomt
+ 10 min. ved middel hastighed
Form: IREKS kantramme
Fremgangsmåde:
Alle ingredienser til kagebunden røres sammen, vejes af og bages. Efter afbagning køles bunden helt af.
Bagetemp.: 160 °C
Bagetid: Ca. 30 min.

Ristede æbletern:

Æbler i tern	250 g
Sukker	50 g
Smør	10 g
Totalvægt	310 g

Fremgangsmåde:
Smør og sukker smeltes i en gryde, og æblerne ristes heri til de er møre. Pas på, at sukkeret ikke brænder på. Æblerne fordeles på den bagte kagebund.

Bagt æble-fromage:

FOND ROYAL CL BAGT ÆBLE	200 g
Vand	250 g
Letpisket fløde	1.000 g
Totalvægt	1.450 g

Fremgangsmåde:
FOND ROYAL CL BAGT ÆBLE og vand piskes sammen i hånden. Først vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i, og derefter mænges den resterende fløde i. Fromagen fordeles på den bagte bund, og kagen glattes ud med en paletkniv. Kagen sættes på køl eller frost til den har sat sig, inden den pyntes.

Pynt: TOPGLANS PLUS
Sukkerbagte æbleskiver og kobber-chokoladeoblater

Fremgangsmåde:
Tynde æbleskiver koges i en sukkerlage. Sukkerlagen sies fra æblerne, og æbleskiverne bages i ovnen i ca. 15 min ved 160 °C. Et tyndt lag TOPGLANS PLUS fordeles på toppen af kagen og glattes ud. Kagen pyntes med de bagte æbleskiver og kobber-chokoladeoblater.

FOND ROYAL CL BAGT ÆBLE

- Fromagepulver til fyldning
- Med kryddernoter og æblestykker

Høstfantasi

Æblehøsten er i hus.
Intet varmer bedre end smagen
af bagt æble på en efterårsdag

Novemberposesi

November kan være lang og mørk.
Chokolade får altid humøret op –
så lad os få tredobbelt af den!

TRIPLE CHOCOLATE

med IREKS MOIST CAKE CHOKO og FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE

Opskriften passer til 1 IREKS kantramme.

Kagebund:

IREKS MOIST CAKE CHOKO	500 g
Æg	175 g
Olie	155 g
Vand	207 g
Totalvægt	1.037 g

Røretid: 3 min. langsomt
+ 10 min. ved middel hastighed
Form: IREKS kantramme
Fremgangsmåde:
Alle ingredienser til kagebunden røres sammen, vejes af og bages. Efter afbagning køles bunden helt af.
Bagetemp.: 160 °C
Bagetid: Ca. 30 min.

Mælkechokolade-ganache:

Mælkechokolade	150 g
Fløde	150 g
Totalvægt	300 g

Fremgangsmåde:
Fløden koges op og mælkechokoladen tilsættes. Ganachen røres glat. Når ganachen er let afkølet fordeles den i et jævnt lag på den bagte chokolade-bund, og kagen sættes på køl.

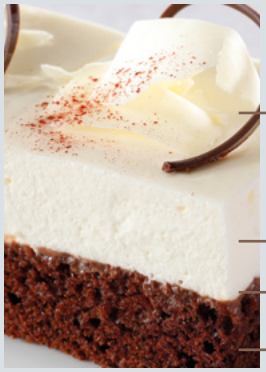
Hvid chokolade-fromage:

FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE	240 g
Vand	300 g
Letpisket fløde	1.200 g
Totalvægt	1.740 g

Fremgangsmåde:
FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE og koldt vand piskes sammen i hånden, så der ikke er nogle klumper. Først vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i, og derefter mænges den resterende fløde i. Fromagen fordeles på den bagte bund i et jævnt lag, og kagen glattes med en paletkniv. Kagen sættes på køl eller frost, til den har sat sig, inden den pyntes.

Pynt: TOPGLANS PLUS
Høvlet hvid chokolade, mørke chokolade-spiraler og rosa støv

Fremgangsmåde:
Et tyndt lag TOPGLANS PLUS fordeles på toppen af kagen. Kagen pyntes med høvlet hvid chokolade, chokolade-spiraler og rosa støv.



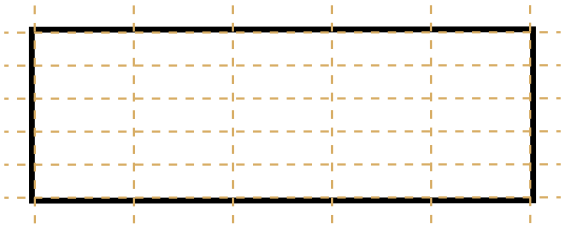
FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE

- Indeholder 30% hvid chokolade-pulver
- Fromagepulver til chokoladefyldning

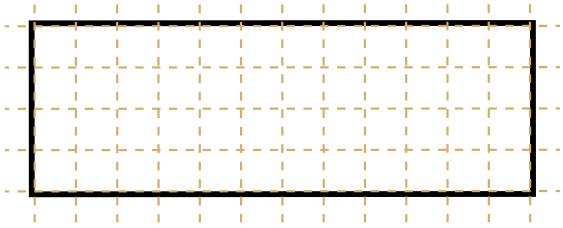
Fleksibel form

Fristende portioner til alle behov

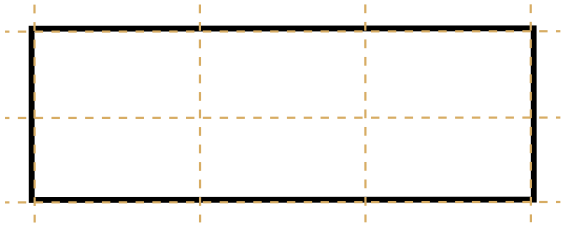
Kantrammen er mere fleksibel, end du tror! Fra små petits fours til store, imponerende festkager – der er ingen ende på variationsmulighederne. En kantramme kan blive til en stor kage, to mindre samt søde portionsstykker, der kan friste impulskøberen. Pynten tilpasses den størrelse, kagen deles op i.



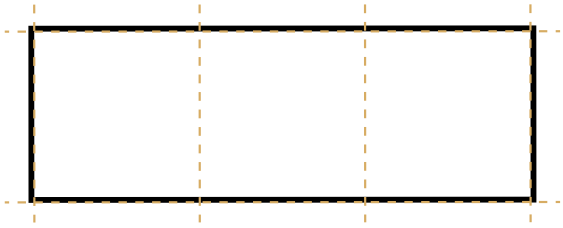
Portionsstykker
25 stykker per 60 x 20 cm kantramme
(deles på 5 og 5)



Petits fours
48 stykker per 60 x 20 cm kantramme
(deles på 4 og 12)



Familiekage
6 stykker per 60 x 20 cm kantramme



Festkage
3 stykker per 60 x 20 cm kantramme

07.23 | 800 | 6211547DK

IREKS

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