IREKS

ROULADE CHOKO

IREKS

FLOTTE ROULADER OG LUFTIGE LAGKAGER

- Stabil
- Let at forarbejde
- Svampet
- Rulbar
- Fyldig smag af chokolade
- Lang friskholdning

IREKS ROULADE CHOKO er et nyt produkt til fremstilling af flotte roulader og tykke og tynde lagkagebunde. Det er et sikkert produkt, der giver et stabilt skum og er let at forarbejde. Bundene bliver svampede og luftige med en rigtig god smag af chokolade. IREKS ROULADE CHOKO kan rulles uden at revne.

Blandingen findes også i en lys variant.

Dosering: 100 %

ROULADE

Opskriften passer til 3 plader på 60 x 40 cm

IREKS ROULADE CHOKO	1.000 g
Helæg	600 g
Vand	250 g
Totalvægt	1.850 g

Pisketid:	6 – 7 min. hurtigt
Litervægt:	400 – 420 g/l
Dejvægt:	600 g
Bagetemp.:	240 °C i stikovn
Bagetid:	6 – 8 min.

RUNDE CHOKO-BUNDE

Opskriften passer til 3 bunde à 26 cm Ø

IREKS ROULADE CHOKO	1.000 g
Helæg	600 g
Vand	200 g
Totalvægt	1.800 g

Pisketid:	6 – 8 min. hurtigt
Litervægt:	400 – 420 g/l
Dejvægt:	600 g
Bagetemp.:	190 °C i stikovn
Bagetid:	25 – 30 min.

03.25 | 1000 | 621601 DK

IREKS

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