IREKS

ROULADE LYS

IREKS

FLOTTE ROULADER OG LUFTIGE LAGKAGER

- Stabil
- Let at forarbejde
- Svampet
- Rulbar
- Lækker smag
- Lang friskholdning

IREKS ROULADE LYS 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, lækre og luftige. IREKS ROULADE LYS kan rulles uden at revne.

Blandingen findes også i en mørk variant med chokolade.

Dosering: 100 %

ROULADE

Opskriften passer til 3 plader på 60 x 40 cm

IREKS ROULADE LYS	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 LAGKAGEBUNDE

Opskriften passer til 3 bunde à 26 cm Ø

IREKS ROULADE LYS	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 | 621600 DK

IREKS

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