

Hindbærkage

med GOLDEN MUFFIN CHOKO og FOND ROYAL CL HINDBÆR



Opskriften passer til ca. 12 kager

Kagebund:

GOLDEN MUFFIN CHOKO	2.000 g
Æg	720 g
Olie	700 g
Vand	440 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 3.860 g

Røretid: 5 min. ved middel hastighed

Dejvægt: 300 g

Form: IREKS FESTIVAL FORM

Bagetemp.: 180 °C

Bagetid: Ca. 25 min.

Fremgangsmåde: Alle ingredienser røres sammen, vejes af og bages. Efter afbagning vendes bundene ud af formen og køles af.

Hindbær fromage:

FOND ROYAL CL HINDBÆR	400 g
Vand	500 g
Letpisket fløde	2.000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 2.900 g

Fremgangsmåde: FOND ROYAL CL HINDBÆR 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 de bagte bunde, og kagerne sættes på køl eller frost til fromagen har sat sig.

Opskriften fortsætter på bagsiden

Pynt: Hindbær, chokoladegitter og mynteblade
Fremgangsmåde: Hindbærrene deles i halve og lægges rundt i kanten. Midten pyntes med chokoladegitter, friske hindbær og mynteblade.

Jordbærkage

med GOLDEN LUX og FOND ROYAL CL JORDBÆR



Opskriften passer til ca. 12 kager

Kagebund:

GOLDEN LUX	2.000 g
Blød røremargarine	650 g
Olie	250 g
Vand	900 g
Totalvægt	3.800 g

Røretid: 5 min. ved middel hastighed

Dejvægt: 300 g

Form: IREKS FESTIVAL FORM

Bagetemp.: 180 °C

Bagetid: Ca. 25 min.

Fremgangsmåde: Alle ingredienser røres sammen, vejes af og bages. Efter afbagning vendes bundene ud af formene og køles af.

Jordbær fromage:

FOND ROYAL CL JORDBÆR	400 g
Vand	500 g
Letpisket fløde	2.000 g
Totalvægt	2.900 g

Fremgangsmåde: FOND ROYAL CL JORDBÆR og vand piskes sammen i hånden. Først vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i, og derefter mænges den resterende fløde i. Fromagen sprøjtes på de bagte bunde med en stjernetyl, og kagerne sættes på køl eller frost til fromagen har sat sig.

Pynt: Jordbær, blåbær og chokoladegitter.

Fremgangsmåde: Kagerne pyntes med de friske bær og chokoladegitter.

Latte macchiato-kage

med GOLDEN LUX, FOND ROYAL NEUTRAL og
KONDITORIPASTA LATTE MACCHIATO



Opskriften passer til ca. 13 kager

Kagebund:

GOLDEN LUX	2.000 g
Blød røremargarine	650 g
Olie	250 g
KONDITORIPASTA LATTE MACCHIATO	150 g
Vand	900 g
<hr/>	
Totalvægt	3.950 g

Røretid: 5 min. ved middel hastighed

Dejvægt: 300 g

Form: IREKS FESTIVAL FORM

Bagetemp.: 180 °C

Bagetid: Ca. 25 min.

Fremgangsmåde: Alle ingredienser røres sammen, vejes af og bages. Efter afbagning vendes bundene ud af formen og køles af.

Latte macchiato fromage:

FOND ROYAL NEUTRAL	400 g
Vand	500 g
KONDITORIPASTA LATTE MACCHIATO	170 g
Letpisket fløde	2.000 g
<hr/>	
Totalvægt	3.070 g

Opskriften fortsætter på bagsiden

- Fremgangsmåde: FOND ROYAL NEUTRAL, vand og KONDITORIPASTA LATTE MACCHIATO piskes sammen i hånden til der ikke er nogle klumper. Først vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i, og derefter mænges den resterende fløde i. Fromagen fordeles på de bagte bunde i et jævnt lag, og toppen glattes ud med en paletkniv. Siderne af kagen smøres også op, og kagerne sættes på køl eller frost til fromagen har sat sig.
- Pynt: Halve ladyfingers, cacao og chokoladepynt.
- Fremgangsmåde: Et tyndt lag cacao sigtes på toppen af kagen, og de halve ladyfingers sættes på kanten hele vejen rundt. Der pyntes med chokolade på toppen.