

CREDIN®



NYT NAVN:

CREDIMIN® BLIVER TIL CREDI® CAKE SWISS ROLL / CREDIMIN®

UÆNDRET VÆGT: 12,5 KG PR. SÆK

UÆNDRET VARENR.: VARENR. 945219

- CREDI® Cake Swiss Roll / CREDIMIN® giver et fast skum, der ikke flyder så let
- Er nem at dosere med et skrabelærred eller maskine.
- Rouladerne kan rulles koldt eller varmt

ANVENDELSE

- Ideel til roulader – den elastiske og robuste overflade sikrer, at rouladen er nem at rulle og ikke får revner.
- Til udstikning af tørkager, lagkagesnitter osv.

PISKETID

- 10 minutter ved højeste hastighed.
- **Pisketid skal overholdes.** Ellers er der risiko for, at kagerne kollapser under bagning.

OPSKRIFTER

Lys masse til roulade

- 1.200 g Æg
- 900 g Vand
- 3.000 g **CREDI® Cake Swiss Roll / CREDIMIN®**

Pisketid: 10 min. ved højeste hastighed

Mørk masse til roulade

- 1.350 g Æg
- 750 g Vand
- 2.700 g **CREDI® Cake Swiss Roll / CREDIMIN®**
- 150 g Kakao
- 150 g Flormelis

Pisketid: Æg, vand og CREDI® Cake Swiss Roll / CREDIMIN® piskes i 10 min. ved højeste hastighed. Kakao og flormelis (sigtet sammen) tilsættes og vendes i massen.

Bagning (begge varianter): Stikovn 240 °C i ca. 6 min.

Afvejning: 750 g (60 x 45 cm plade - maskine eller manuel)

