

CRÉDIN®



NYT NAVN:

RULL-A-MIN® BLIVER TIL CRÉDI® SPONGE CAKE/ RULL-A-MIN®

NY VÆGT:

VÆGTEN ÆNDRES FRA 25 KG TIL 12,5 KG PR. SÆK

NYT VARENR.:

VARENR. ÆNDRES FRA 24040 TIL VARENR. 945220

- CRÉDI® Sponge Cake/ RULL-A-MIN® giver et blødt skum, der er nemt at smøre ud og bager pænt op.

ANVENDELSE

- Ideel til lagkagebunde i høje og lave papirkapsler.
- God til lagkagebunde i ring.

PISKETID

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

OPSKRIFTER

Lys masse til lagkagebund i kapsler (Ø21 cm / Ø14 cm)

1.200 g Æg
800 g Vand
3.000 g **CRÉDI® Sponge Cake / RULL-A-MIN®**

Pisketid: 10 min. ved højeste hastighed
Bagning: Stikovn 225 °C i ca. 8 min. (Ø21 cm lav kapsel)
Bagning: Stikovn 180 °C i ca. 20 min. (Ø14 cm høj kapsel)

Mørk masse til lagkagebund i kapsler (Ø21 cm / Ø14 cm)

1.350 g Æg
750 g Vand
2.700 g **CRÉDI® Sponge Cake / RULL-A-MIN®**
150 g Kakao
150 g Flormelis

Pisketid: Æg, vand og CRÉDI® Cake Sponge/ RULL-A-MIN® piskes i 10 min. ved højeste hastighed. Kakao og flormelis (sigtet sammen) tilsættes og vendes i massen.
Bagning: Stikovn 225 °C i ca. 8 min. (Ø21 cm lav kapsel)
Bagning: Stikovn 180 °C i ca. 20 min. (Ø14 cm høj kapsel)

Lys masse til lagkagebund i ring (Ø26 cm)

500 g Æg
250 g Vand
50 g Mel
1.000 g **CRÉDI® Sponge Cake / RULL-A-MIN®**

Pisketid: 10 min. ved højeste hastighed
Bagning: Stikovn 180 °C i ca. 35 min.

Afvejning:

Lagkagebunde i lav kapsel (Ø21 cm): 150 g.
Lagkagebunde i høj kapsel (Ø14 cm): 150 g.
Lagkagebunde i ring (Ø26 cm): 550 g.

