

SKØNNE HONNINGKAGER

HONNINGKAGER

Varenr.	Beskrivelse
21112	Honningkage lille hjerte 25 g, 120 stk. pr. karton
21113	Honningkage stort hjerte 57 g, 44 stk. pr. karton
21114	Honningkage lille bombe 17 g, 150 stk. pr. karton
21115	Honningkagerouladebund 500 g, 7 stk. pr karton
21116	Honningkagestænger 300 g, 24 stk.
21117	Honningkagedej 12,5 kg

CHOKOLADE

Varenr.	Beskrivelse
32000	XOCOFINE mørk 60% drops, 10 kg
32097	Chokolade hvid 27% knap, 10 kg
32096	Chokolade mælk, 35%, 10 kg
32004	XOCOFINE mørk 71% knap, 10 kg
32285	CBP Vekao mørk 20%, 12,5 kg
32020	DUNE Choko hvid karamel, 10 kg

FYLD

Varenr.	Beskrivelse
29063	Luksus Smørcreme, 10 kg
30106	CBP Abrikosmarmelade, 15 kg
30064	Igos Fruitfilling Appelsin 60%
30062	Igos Fruitfilling Æble 65%

Lækre honningkager
fra Marengo

□ Glansbilleder 873
Varenr. 52625. Ark med
16 hoveder. 50 ark.



HONNINGKAGER

Ingredienser

- 12.500 g Honningkagedej (21117)
- 100 g Potaske (21926)
- 100 g Honningkagekrydderi (29302)
- 300 g Blomme pasteuriserede skrabeæg (36204)
- 100 g Hjortetakssalt (29709)

Potaske røres op med en smule vand. Grunddejen røres sammen med æggeblomme, den opløste potaske og honningkagekrydderi, og der æltes i 5 min. Tilsæt hjortetakssalt og kød dejen færdig i yderligere 5 min.

Tip! Er grunddejen for fast tilsættes lidt æggeblomme. Dejen er klar til brug med det samme.

TIP!

Find flere lækre opskrifter på honningkagesnitter og roulader i Premium Pro

