



KAGE MED CITRONSMAG, BLÅBÆR OG MARENGS

ANTAL STK A XX GRAM: 10 stk. á 525 g

KAGE:

2.000 g	Platin CREDI® Cake Lys#
700 g	Æg
600 g	Vegetabilsk olie
450 g	Vand
70 g	Citron pasta
5 g	Gul farve

FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen på en gang

Æltetid: 5 min med spartel ved langsom hastighed

Dejvægt: 375 g i rund form Ø18 cm

Bagetid: 25-30 min

Temperatur: 170 °C

MARENGS:

40 g	Marengspulver
800 g	Sukker
300 g	Varmt vand (70-80 °C)
200 g	Flormelis

FREMGANGSMÅDE:

Sukker og marengspulver blandes, og derefter tilsættes det varme vand. Der piskes ved medium-høj hastighed i ca. 5-7 min. Flormelis sigtes og vendes forsigtigt i marengsen.

ØVRIGE INGREDIENSER: 500 g Frosne blåbær

ARBEJDSBESKRIVELSE: 375 g dej hældes i rund form Ø18 cm, og der drysses blåbær ovenpå. Bages i 30 min. ved 170 °C. Kagen tages ud af ovnen, som skrues op på 240 °C, og 100 g marengs sprøjtes på toppen. Bages i 3-4 min ved 240 °C.

Credin A/S
Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.