



NEAPOLITANA KAGE

ANTAL STK A XX GRAM: 8 stk. á 600 gram

MØRK KAGEBUND:

800 g	CREDI® Softcake Mørk
280 g	Æg
240 g	Vegetabilsk olie
180 g	Vand

FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen på en gang

Æltetid: 5 min med spartel ved medium hastighed

Dejvægt: 1.500 g i 46x60 cm kantplade.

Bagetid: 18-20 min

Temperatur: 170° C

MØRKE COOKIES:

400 g	CREDI® Cookies Dark
60 g	Margarine Røre Blød
35 g	Vand

FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen på en gang. Tril dejen til en pølse og skær stykker på den angivne vægt.

Æltetid: 3 min med spartel ved langsom hastighed

Dejvægt: 60 g pr. stk.

Bagetid: 13-15 min

Temperatur: 180° C

NEUTRAL FROMAGE:

240 g	CREDI® Fond Neutral
300 g	Vand (ca. 20-25° C)
1.200 g	Piskefløde

FREMGANGSMÅDE:

Piskefløden piskes meget let. Den skal kunne trække spor efter piskeriset, men stadig være flydende. Vand og Fond Neutral røres sammen, og en tredjedel af fløden vendes heri og blandes godt. Derefter tilsættes resten af fløden, og fromagen er nu klar til brug.

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.



JORDBÆRFROMAGE: 240 g CREDI® Fond Jordbær
300 g Vand (ca. 20-25° C)
1.200 g Piskefløde

FREMGANGSMÅDE: Piskefløden piskes meget let. Den skal kunne trække spor efter piskeriset, men stadig være flydende. Vand og Fond Jordbær røres sammen, og en tredjedel af fløden vendes heri og blandes godt. Derefter tilsættes resten af fløden, og fromagen er nu klar til brug.

ØVRIGE INGREDIENSER: 160 g Credigel

ARBEJDSBESKRIVELSE: 1.500 g mørk Softcake dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C.
Med ring Ø16 cm stikkes der bunde ud af den mørke Softcake. I en ring Ø16 cm, foret med et foliekantbånd lægges en bund. Ovenpå hældes 200 g neutral fromage, og når det har sat sig en smule drysses 50 g fintsmuldrede mørke cookies ovenpå. Derefter hældes 200 g jordbærfromage på, og kagen sættes på frost til den skal bruges. Når kagen tages ud fra frost, smøres 20 g Credigel på toppen, og ring samt kantfolie fjernes fra kagen.

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.