



SOLBÆR IGLO

ANTAL STK A XX GRAM: 28 stk. á 55 g

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

NEUTRAL FROMAGE:
200 g CREDI® Fond Neutral
250 g Vand (ca. 20-25° C)
1.000 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.

ØVRIGE INGREDIENSER:
160 g Smeltet chokolade
300 g Solbærmarmelade

ARBEJDSBESKRIVELSE:
1.500 g mørk Softcake dej hældes i en kantplade 46x60cm, foret med siliconepapir. Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C
I en siliconeform formet som halvkugler med Ø7 cm sprøjtes 30 g neutral fromage. I midten af/oven på fonden sprøjtes 10 g solbærmarmelade. Der stikkes små runde bunde med Ø6 cm ud af den mørke Softcake, og disse bunde trykkes let ned i den bløde fromage, så bunden bliver plan med fromagen. Det hele sættes på frost, og når kagerne er gennemfrosne kan de "poppes" ud af formen. Dette SKAL gøres lige efter frost. Kagerne pyntes med smeltet chokolade.

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.