



JORDBÆRMOUSSE KUBER

ANTAL STK. A XX GRAM: 130 stk. á ca. 46 gram

BROWNIEBUND:

1.500 g	CREDI® Luksus Brownie
375 g	Æg
375 g	Olie
225 g	Vand



FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser røres sammen på en gang, med spartel i 5 min. ved lav hastighed. Dejen fordeles jævnt i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir, og bages i 25-28 min ved 170 °C.

JORDBÆRMOUSSE:

2.000 g	Piskefløde
500 g	Vand (20-25 °C)
400 g	CREDI® Fond Jordbær

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 moussen er nu klar til brug.

ØVRIGE INGREDIENSER: 700 g Jordbær frugtfyld

ARBEJDSBESKRIVELSE: Browniebunden skæres til, så den passer i en metalramme 54x40 cm. På bunden smøres 700 g Jordbær frugtfyld, og derefter fordeles den færdige jordbærmousse i et jævnt lag ovenpå laget med frugtfyld i rammen. Når kagen har været på frost, kan rammen fjernes, og med sporejern inddeles kagen i stykker á 4x4 cm som skæres ud, mens kagen er let frossen. Herefter pyntes kagerne.

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.