



## VEGANSK CITRONKAGE

### OPSKRIFT:

2.000 g CREDI® Cake Vegan  
400 g Vegetabilsk olie  
900 g Vand  
100 g Citronpasta (vegetabilsk)

### FREMANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen på en gang med spartel i 5 min ved medium hastighed.

### CITRONGLASUR:

550 g Fondant  
80 g Vand  
15 g Citronpasta (vegetabilsk)

### FREMANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen, og varmes let op inden brug.

### ARBEJDSBESKRIVELSE:

Dejen doseres i doseres i bageformen og bages (se temperatur og bagetid nedenfor) Når kagerne er kolde, glaseres de med hvid glasur og evt. lidt hakkede pistacienødder.

<u>STØRRELSE</u>	<u>Dejvægt</u>	<u>Glasur</u>	<u>Temp./Bagetid</u>	<u>Antal og vægt</u>
Tærteform Ø82 mm	60 g	10 g	160 °C i ca. 25 min	56 stk. á 70 g
Tærteform Ø180 mm	375 g	70 g	160 °C i ca. 35 min	9 stk. á 445 g
Brødform 167 ml	120 g	15 g	180 °C i ca. 25 min	28 stk. á 135 g

### **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.