



VEGANSK CHOKOLADEKAGE



OPSKRIFT:

2.000 g CREDI® Cake Vegan
200 g Kakao (20-22%)
400 g Vegetabilsk olie
1.200 g Vand
200 g Chokoladestykker (vegetabilsk)

FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen på en gang med spartel i 5 min ved medium hastighed.
Chokoladen tilsættes dejen i den sidste del af røretiden.

KOKOSGLASUR:

900 g Flormelis
80 g Medium fin kokos
80 g Kakao (20-22%)
200 g Vand

FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen med spartel til en ensartet masse.

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Dejen doseres i bageform og bages (se temperatur og bagetid nedenfor)
Når kagerne er kolde, glaseres de med kokosglasur.
Pyntes evt. med kokos til sidst.

<u>STØRRELSE</u>	<u>Dejvægt</u>	<u>Kokosglasur</u>	<u>Temp./Bagetid</u>	<u>Antal og vægt</u>
Tærteform Ø82 mm	60 g	20 g	160 °C i ca. 25 min	63 stk. á 80 g
Tærteform Ø180 mm	375 g	120 g	160 °C i ca. 35 min	10 stk. á 495 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.