



MARENGS-MIX



HINDBÆRKAGE med flamberet marengs

Opskriften passer til 95 kager

Masse:

IREKS MOIST CAKE	2.500 g
Æg	875 g
Olie	750 g
Vand	700 g
<hr/>	
Totalvægt	4.825 g

Røretid: 3 min. langsomt +
10 min. ved middel hastighed

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne til kagemassen røres sammen.

Hindbærcreme:

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	240 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA HINDBÆR	50 g
Vand	800 g
<hr/>	
Totalvægt	1.090 g

Fremgangsmåde:

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og vand piskes sammen. DREIDOPPEL KONDITORIPASTA HINDBÆR tilsættes, og cremen røres glat.

Bund:

Linsedej (som den forefindes i bageriet) 750 g

Fremgangsmåde:

Linsedejen rulles ned på 3 mm på rullebord og stikkes ud med en rund udstikker 5 cm i diameter.

Topping inden bagning:

Frosne hindbær 760 g

Form: Lille aluform Ø 6 cm

Fremgangsmåde:

Aluformene fedtes, og linsedejen lægges i bunden. 10 g hindbærcreme sprøjtes på bunden, og 50 g kagemasse fordeles i et jævnt lag. 10 g hindbær lægges på toppen af kagerne, inden de bages.

Bagetemp.: 160 °C

Bagetid: Ca. 25 min.

Topping efter bagning:

DREIDOPPEL MARENGS-MIX 750 g

Vand 375 g

Totalvægt 1.125 g

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL MARENGS-MIX piskes til marengs. Der sprøjtes tilfældige mønstre på toppen af de bagte hindbærkager, og marengsen flamberes, til den er gylden. Kagerne pyntes med friske hindbær, chokolade og hakket pistacie.



KONDITORIPASTA HINDBÆR

- hindbærcreme med moden, saftig smag
- til 100 g pasta bruger vi 132 g hindbær
- uden farve- og konserveringsmidler
- med naturlige aromastoffer
- fås i 1-kilos bølge

RABARBERKAGE med bagt marengs

Opskriften passer til 2 IREKS kantrammer

Masse:

IREKS MOIST CAKE	2.000 g
Æg	700 g
Olie	600 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA RABARBER	50 g
Vand	560 g
Totalvægt	3.910 g

Røretid: 3 min. langsomt +
10 min. ved middel hastighed

Dejvægt: 1.955 g
Form: IREKS kantramme

Fyld:

IREKS MOIST CAKE	700 g
------------------	-------

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser til kagemassen røres sammen og fordeles i 2 IREKS kantrammer. 350 g rabarber i stykker fordeles på hver kage i et jævnt lag.

Marengstopping:

DREIDOPPEL MARENGS-MIX	1.000 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA RABARBER	75 g
Kokos	150 g
Vand	500 g
Totalvægt	1.725 g

Pisketid: 5 – 6 min. hurtigt til fast skum

Fremgangsmåde:

Ingredienserne til marengsmassen piskes sammen, og marengsmassen fordeles på toppen af de to kager. Der drysses med 50 g kokos på hver kage inden bagning.

Bagetemp.: 160 °C

Bagetid: 50 – 60 min.



KONDITORIPASTA RABARBER

- rabarberpasta med frisk og let syrlig frugtsmag
- indeholder 30 % rabarberpulp
- uden farve- og konserveringsmidler
- med naturlige aromastoffer
- fås i 1-kilos bølge



Med DREIDOPPEL MARENGS-MIX kan du nemt og hurtigt tilberede en skøn, fast marengsmasse, der er tilsat ægte bourbon-vanilje.

DREIDOPPEL MARENGS-MIX giver en stabil, langtidsholdbar og skærefast marengs, der kan brændes og bages.

Fordele ved DREIDOPPEL MARENGS-MIX

- let at fremstille
- perfekt stabilitet over flere dage
- ingen krystallisering
- bliver ikke blød ved afkøling eller sej under opbevaring
- fryse- og optøningsstabil
- kan smages til med vores konditoripastaer

Varenr.: 68390

Produktbeskrivelse:

Pulver til rationel fremstilling af marengs

Grundopskrift:

1.000 g DREIDOPPEL MARENGS-MIX : 500 g vand.
Piskes 5 – 6 min. hurtigt til en fast masse

Emballage: 10-kilos papirsæk

MARENGS-KYS

DREIDOPPEL MARENGS-MIX	1.000 g
Vand	500 g
Totalvægt	1.500 g

Pisketid: 5 – 6 min. hurtigt til en fast masse
Dejvægt: 5 g eller efter ønsket størrelse

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL MARENGS-MIX og vand piskes til en fast masse. Der sprøjtes små toppe med en stjernetyl, og kyskene tørres i ovnen natten over. Ønsker man en

smag eller en farve, kan man tilsætte DREIDOPPEL KONDITORIPASTA – f.eks. 50 g KONDITORIPASTA HAVTORN, HINDBÆR eller RABARBER til 1.000 g marengsmasse. Bemærk, at konditoripastaer, der har et højt indhold af fedt, ikke er egnet til brug i marengs.

Bagetemp.: 50 °C
Bagetid: Natten over i ovnen

MARENGS-MIX

Nemt og stabilt!

Med MARENGS-MIX kan du lave bagværk med marengs uden komplicerede processer. Pulver og vand skal blot piskes sammen (2:1) og bearbejdes som normalt. En nem marengs – uden sukkerlage, der skal koges.

