

# ÆBLE SKÆREKAGE

m. makron

## Grundmasse

GOLDEN LUX	1.300 g
Røremargarine	500 g
Olie	200 g
Vand	500 g

## Topping

Æblemarmelade	500 g
Makronmasse (som den findes i bageriet)	500 g
Mandelflager	50 g

Opskriften passer til en IREKS kantplade. Til træramme laves dobbelt portion.

Røretid	4 – 5 min. ved lav hastighed
Dejvægt	<u>IREKS kantplade 58 cm x 20 cm:</u> 2.500 g masse + 500 g æblemarmelade + 500 g makron masse + 50 g mandelflager <u>Træramme 60 cm x 40 cm:</u> 5.000 g masse + 1.000 g æblemarmelade + 1.000 g makronmasse + 100 g mandelflager
Bagetemp.	Ca. 170 °C, lad ovnen stå stille i ca. 5 min., hvis den blæser meget.
Bagetid	Kantplade: Ca. 45 min., til en kernetemp. på 98 °C Træramme: Ca. 70 min., til en kernetemp. på 98 °C
Grundmassen røres sammen, fyldes i form og smøres ud.	

Æblemarmelade sprøjtes i striber med sprøjtepose, på kagemassen.

Makronmassen fordeles på hele kagen med en flad tyl, og der drysses med mandelflager.

Herefter bages kagen. Når kagen er afkølet, skæres kanterne af og den deles i kagestykker á 7 cm x 18 cm, så stykkerne passer til IREKS kagepap.

OPSKRIFT SERVICE

IREKS BAGE CENTER  
SKANDINAVIEN  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
Fax: +45 43718370  
info@ireks.dk  
www.ireks.dk

  
**IREKS**

