

PÆRE SKÆREKAGE

m. creme og chokolade

Grundmasse

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

Creme

GOLDEN DELIKATESSE CREME	80 g
Vand	270 g

Topping

Pærer (fra dåse)	500 g
Chokoladedråber	100 g
Mandelsplitter	100 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 + 350 g creme + 500 g pære + 100 g mandelsplitter. <u>Træramme 60 cm x 40 cm:</u> 5.000 g masse + 700 g creme + 1.000 g pære + 200 g mandelsplitter.
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.	

Vand og GOLDEN DELIKATESSE CREME piskes sammen og fordeles på kagemassen i striber med sprøjtepose.

Chokolade dråber og pærer fordeles, og der drysses med mandelsplitter.

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