

IREKS  
**CAKE**  
sugar-free



Mix para la elaboración de cakes y  
bollería sin azúcar



# IREKS CAKE

sugar-free

## MIX PARA LA ELABORACIÓN DE CAKES Y BOLLERÍA SIN AZÚCAR\*

- Garantía para un amplio y atractivo surtido de bollería (muffins, cakes, plum cakes, gugelhupf, hoopies, crumble, galletas, etc.).
- Con edulcorante maltitol y aroma natural.
- Máxima fiabilidad.
- Elaboración sencilla y racional.
- Los elaborados horneados se pueden almacenar en frío y satisfacer picos de demanda.
- Permite la producción en grandes cantidades (también mediante sistemas de dosificación).
- Miga tierna, ligera y esponjosa.
- Atractivo greñado y buen volumen.
- Elaborados jugosos que se mantienen frescos durante varios días.

SIN  
AZÚCAR\*

CON  
MALTITOL

CON  
AROMA  
NATURAL

MUY  
SABROSO

\* Solamente podrá declararse que un alimento no contiene azúcar, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene menos de 0,5 g de azúcar por 100 g o 100 ml. (Reglamento (CE) N° 1924/2006)

Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.

# IREKS CAKE

sugar-free

## 3 DREIDOPPEL

Todos estos aromas para horneado semilíquidos DREIDOPPEL están indicados para combinar (**en la dosis deseada**) con IREKS CAKE SUGAR-FREE sin exceder el límite legal de azúcar permitido (menos de 0,5 g de azúcar por 100 g o 100 ml) y utilizar la declaración sin azúcar:

- AROMA ANÍS
- AROMA LIMÓN EUROPA
- AROMA LIMÓN PRIMA
- AROMA MANTEQUILLA
- AROMA MANTEQUILLA - NATA
- AROMA MANTEQUILLA - VAINILLA

Todos estos aromas para horneado semilíquidos DREIDOPPEL están indicados para combinar (**en la dosis recomendada**) con IREKS CAKE SUGAR-FREE sin exceder el límite legal de azúcar permitido (menos de 0,5 g de azúcar por 100 g o 100 ml) y utilizar la declaración sin azúcar:

- AROMA RON EUROPA (3 g x 1 kg)
- AROMA PANETTONE (3 g x 1 kg)
- AROMA VAINILLA PRIMA (3 g x 1 kg)
- AROMA VAINILLA EUROPA (3 g x 1 kg)

# CAKE SIN AZÚCAR

Receta para 5 moldes

IREKS CAKE SUGAR-FREE	1,000 kg
Huevo	0,350 kg
Aceite vegetal	0,320 kg
Agua	0,220 kg
<hr/>	
Total	1,890 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 22 °C.
- Dosificar 0,375 kg de masa en moldes.
- Cocer de entrada a 160 °C, bajando a 150 °C durante 50 - 60 minutos.
- Decorar con cobertura sin azúcar y nueces.

100 g de bollería contienen de media:

Valor energético	1534 kJ (369 kcal)
Grasas	21,2 g
de las cuales saturadas	2,6 g
Hidratos de carbono	51,7 g
de los cuales azúcares	0,3 g
Fibra alimentaria	0,4 g
Proteínas	3,5 g
Sal	0,83 g

Cake sin  
azúcar

Con  
edulcorante

Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.



# CAKE DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

## Masa

IREKS CAKE SUGAR-FREE	1,000 kg
Huevo	0,360 kg
Aceite vegetal	0,340 kg
Cobertura sin azúcar	0,200 kg
Cacao en polvo	0,060 kg
Agua	0,230 kg
<b>Total</b>	<b>2,190 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.

## Crumble

IREKS CAKE SUGAR-FREE	0,625 kg
Mantequilla	0,250 kg
Harina de trigo	0,125 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 2 - 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

## Proceso de elaboración

- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Esparcir 0,500 kg de crumble por encima de cada bandeja.
- Cocer a 180 °C durante 45 - 50 minutos.

100 g de bollería contienen de media:

Valor energético	1707 kJ (409 kcal)
Grasas	23,4 g
de las cuales saturadas	8,0 g
Hidratos de carbono	57,2 g
de los cuales azúcares	0,4 g
Fibra alimentaria	1,4 g
Proteínas	3,7 g
Sal	0,77 g

Cake de chocolate sin azúcar

Con edulcorantes

Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.

Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.

# GALLETAS DE LIMÓN SIN AZÚCAR

IREKS CAKE SUGAR-FREE	1,000 kg
Huevo	0,300 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,020 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,320 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dividir piezas del tamaño deseado y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 190 °C (con poco vapor) durante 14 - 16 minutos.

## 100 g de bollería contienen de media:

Valor energético	1018 kJ (242 kcal)
Grasas	2,9 g
de las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	63,4 g
de los cuales azúcares	0,4 g
Fibra alimentaria	0,5 g
Proteínas	3,8 g
Sal	1,0 g

Galletas de limón  
sin azúcar

Con  
edulcorantes