

Vest

Tlf.: 98 52 30 11
Fax: 98 52 32 11
Mail: pantom@mail.tele.dk

Øst:

Tlf.: 44 91 86 00
Fax: 44 91 84 78
Mail: pantom@post.tele.dk

Funnel Cake

Brugsanvisning på Funnel Cake



Brugsanvisning på Funnel Cake
Bland vand og Funnel Cake Mix efter forskrifterne på pakningen op i en skål.

Lad madolien varme op i "Fryeren" til ca 190 - 200 c og placer den/de ønskede "Tragt Cake Ring".

Hæld dejen fra tragt-kanden ned i ringen med et raskt tempo og fordel dejen ud i hele ringen, så Funnel Caken bliver ensartet og rund.

Lad dejen bage alt efter størrelse og tykkelse i 2 - 3 min. og fjern ringen forsigtigt.

Når Funnel Caken er stabil vendes den og bages videre 1 - 2 min. inden den er klar til optagning.

Traditionelt drysses Funnel Cake med flormelis og er her klar til servering, men kan traditionelt også serveres med syltetøj af æble, kirsebær eller jordbær .

Funnel Cake egner sig fint til desserter sammen med isanretninger, frugter med chokoladesovs og flødeskum etc.



Funnel Cake Mix blandes med vand og er klar til brug



Hæld dejen fra tragt-kanden ned i ringen med et raskt tempo og fordel dejen ud i hele ringen



Lad dejen bage alt efter størrelse og tykkelse i 2 - 3 min. og fjern ringen forsigtigt.



Når Funnel Caken er stabil vendes den



bages videre 1 - 2 min. inden den er klar til optagning.



Traditionel Funnel Cake drysset med flormelis

Funnel Cake



Vi har alt nødvendigt grej ved tilberedning af Funnel Cake.
Her: - Kande med tragt, tre varianter i bageforme samt
det vigtigste, en virkelig kraftfuld oliekojer med god
kapacitet.



Hot Shot Hi-Watt Shallow Fryer:
57 x 44 x 25 cm
6500 Wat / 230 volt

Good Cake

