

■ PRODUKTARK

DEBIC FLØDEOST

**PRODUKTET:**

Hvad enten du skal smøre sandwich eller lave cheesecake, så er den nye flødeost fra Debic løsningen. Med sin afbalancerede smag og cremede konsistens er den perfekt til både det søde bagværk og til de krydrede retter. Flødeosten er kendetegnet af den bløde fyldige struktur, cremethed og smag.

Find mere inspiration i Premium Pro eller kontakt din CBP distriktschef.

HOLDBARHED:

120 dage fra produktion, 4 dage efter åbning af bøtten.

VARESTAMDATA:

Varenavn: Debic Flødeost
Varenummer: 38878
Opbevaring: Opbevares på køl
Kollienhed: 2 x 1,5 kg

Udskriftsdato: 14.03.2022



■ OPSKRIFT FRA DEBIC

JAPANSK CHEESECAKE

Denne japanske cheesecake kan sammenlignes med en meget luftigt soufflé og bages udelukkende med et fyld med flødeost, der er blandet med en stor mængde piskede æggehvider. Kagen er mere luftig, geléagtig og sandkageagtig end en almindelig cheesecake.

Ingredienser

2.000 g CBP Hvedemel (4001)
260 g Debic piskefløde 35% (21130)
50 g Debic smør uden salt (38876)
250 g Debic flødeost (38878)
Skallen og saften fra 1 citron
Skallen fra 1 mandarin
5 g Vaniljesukker (964515)
7 g Salt uden jod (34809)
190 g Æggeblommer past. (36204)
140 g CBP hvedemel (4001)
60 g Majsstivelse (21513)
340 g Æggehvider (36200)
330 g Stødt melis (34404)

Bland Debic flødeost med salt, vaniljesukker, æggeblommer, citronskal og -saft samt mandarinskal. Sigt mel med majsstivelse, smelt smørret, og tilsæt derefter piskefløden. Pisk æggehviderne let med sukker. Bland mel med flødeosten, og tilsæt smørcremeblandingen. Fold forsigtigt æggehviderne i.

Kom det op i 16 cm lukkede forme, 220 g pr. form. Anbring en bageplade med varmt vand i ovnen samt en rist beklædt med bagepapir. Læg kageformene oven på. Bages ved 130 °C i 2,5 time. Hold ovnlågen lukket.

Lav et mønster i kagerne med et varmt jern, når de lige er blevet bagt.

