



JUL & NYTÅR

NY INSPIRATION TIL KAGER OG BRØD

INSPIRATION I HVERDAGEN

NY INSPIRATION TIL JUL OG NYTÅR

FÅ FLERE KLEJNER I KASSEN...

Med en kombination af kendte klassikere og nyheder skaber du et rigtig godt udvalg til dine kunder.

Tjek de fristende nyheder fra Credin – i år byder vi bl.a. på cookies med fyld toppet med marengs og opskriften på veganske juletræer. Og naturligvis det gode brød: Lyst og mørkt rugbrød ledsaget af et valnøddebrød bagt på CREDI® Ferment. Og en ny udgave af den klassiske julebolle med kanel og appelsin.

Julen er en travl tid – og det kan være svært både at nå og at huske det hele. Vi hjælper dig lidt – se vores huskeseddel på bagsiden.

Flere og flere køber maden udefra til nytår. Så tilbyd dine kunder flotte dessertkager med wauv-effekt til årets sidste aften.

Vi ønsker dig og dit personale et rigtig godt julesalg, en rigtig glædelig jul og et forrygende nytår.



CHAMPAGNE, OPSKRIFTER & FIF TIL MARKEDSFØRING

FOR 0 KRONER

Nul spam. Kun e-mails med gratis inspiration i form af opskrifter og kampagner med tips til markedsføring.

Er du tilmeldt vores nyhedsbrev den 1. december 2019, så deltager du ovenikøbet automatisk i lodtrækningen om 1 flaske champagne fra Moët & Chandon Brut Imperial til en værdi af ca. 700,-.

Tilmeld dig nu på www.credin.dk

COOKIE MED NOUGATFYLD

Med et twist af appelsin toppet med marengs
25 stk. á 90 g

1.000 g **CREDI® Cookies Dark/Mørk (936878)**

150 g Røremargarine

80 g Vand

12 g Appelsinpasta

500 g ODENSE Nougat 1 (til fyld)

Rør CREDI® Cookies Dark/Mørk, appelsinpasta og margarine med spartel ved lav hastighed i 2 min. Tilsæt vand og rør igen i 1 min. Vej dejen af i stykker på 50 g og bag i en silikone muffinform ved 170 °C i ca. 15 min. Lav en lille fordybning i midten af de varme kager med enden af en grydeske. Afkøl kagerne og vend dem ud af formen.

COOKIE MED KAREMELFYLD

Med et twist af ingefær & citron toppet med marengs
25 stk. á 90 g

1.000 g **CREDI® Cookies Plain/Lys (936859)**

150 g Røremargarine

80 g Vand

12 g Stødt ingefær

10 g Citronpasta

500 g Deli Karamel (til fyld)

Rør CREDI® Cookies Plain/Lys, margarine, ingefær og citronpasta med spartel ved lav hastighed i 2 min. Tilsæt vand og rør igen i 1 min. Vej dejen af i stykker på 50 g og bag i en silikone muffinform ved 170 °C i ca. 15 min. Lav en lille fordybning i midten af de varme kager med enden af en grydeske. Afkøl kagerne og vend dem ud af formen.

Fyld & pynt: Fyld de mørke kager med 20 g smeltet nougat. Fyld de lyse kager med 20 g karamel. Sprøjt 20 g marengs på toppen og flam af. Stil ikke kagerne på køl, da det kan ødelægge stabiliteten i marengstoppen.

Video

Se os bage disse kager
på credin.dk

MARENGS

400 g Sukker

175 g Varmt vand (ca. 80 °C)

25 g **Marengs (962512)**

Bland sukker med marengspulver. Tilsæt varmt vand. Pisk ved lav hastighed indtil sukkeret er opløst. Øg derefter hastigheden en smule. Pisk i ca. 10 min. til sejt skum.



Find opskrifterne i CBP Premium Pro:
Søg på: Jul & Nytår 2019

JULETRÆ MED INGEFÆR

52 stk. juletræer á 70 g (1 stk. kage ca. 4.200 g)

2.000 g **CREDI® Luksus Cake (935535)**

650 g Æg

600 g Vegetabilsk olie

400 g Vand

40 g Stødt ingefær

20 g Pistacienødder (til pynt)

20 g Tørrede tranebær (til pynt)

Rør alle ingredienser med spartel ved lav hastighed i 5 min. Hæld dejen i en ramme foret med bølgepergament. Bag ved 170 °C i ca. 45 min.

VEGANSK JULETRÆ MED INGEFÆR

52 stk. juletræer á 65 g (1 stk. kage ca. 4.000 g)

2.000 g **CREDI® Cake Vegan (989815)**

400 g Vegetabilsk olie

900 g Vand

35 g Stødt ingefær

20 g Pistacienødder (til pynt)

20 g Tørrede tranebær (til pynt)

Rør alle ingredienser med spartel ved lav hastighed i 5 min. Hæld dejen i en ramme foret med bølgepergament. Bag ved 160 °C i ca. 55 min.

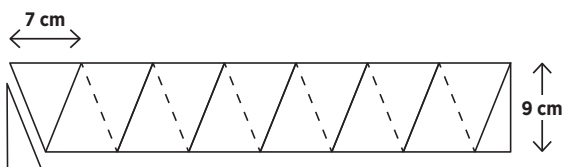
HVID GLASUR

600 g Fondant pulver

75 g Vand

Rør ingredienserne sammen med spartel. Varm let op inden brug.

Pynt & udskæring: Glasér den afkølede kage med hvid glasur. Pynt med hakkede pistacienødder og hakkede tranebær. Skær kagen ud i trekanter (juletræer).





MØRK CUPCAKE MED KIRSEBÆR, HVID CHOKOLADE & VANILJE

38 stk. á ca. 70 g

- 1.000 g **Luksus Brownie (936621)**
- 250 g Æg
- 250 g Vegetabilsk olie
- 150 g Vand
- 250 g Hakkede amarena kirsebær
- 30 g Hakkede, ristede mandler (til pynt)
- 38 stk. Hele afdryppede amerana kirsebær (til pynt)

Rør alle ingredienser med spartel ved medium hastighed i 5 min. Dosér 50 g dej i muffinform.
Bag ved 180 °C i ca. 22 min.

HVID GANACHE

- 600 g Piskefløde
- 200 g Hvid chokolade
- 10 g **Vaniljesukker (964515)**

Varm fløden op til lige under kogepunktet. Hæld den over den hvide chokolade og vaniljesukkeret. Pisk blandingen let sammen til en homogen masse. Sæt på køl til dagen efter. Dagen efter: Pisk den afkølede hvide ganache stiv.

Pynt: Sprøjt 20 g ganache som en roset ovenpå hver kage. Pynt med et afdryppet kirsebær og hakkede, ristede mandler.

VEGANSK KIRSEBÆRMUFFIN

27 stk. á ca. 80 g

- 950 g **CREDI® Cake Vegan (989815)**
- 50 g Kakao (20-22%)
- 200 g Vegetabilsk olie
- 450 g Vand
- 250 g Hakkede amarena kirsebær
- 30 g Hakkede, ristede mandler (til pynt)
- 38 stk. Sukkerfrosede kirsebær (til pynt)

Rør alle ingredienser med spartel ved medium hastighed i 5 min. Dosér 70 g dej i brun tulipanform. Bag ved 180 °C i 24-26 min. Giv evt. 1 sek. damp ved indsætning.

HVID GLASUR

- 400 g Fondant pulver
- 30 g Vand

Rør ingredienserne sammen med spartel.
Varm let op inden brug.

Pynt: Glasér de afkølede muffins med 10 g hvid glasur og pynt med ét sukkerfrosket kirsebær.

**Find opskrifterne i CBP Premium Pro:
Søg på: Jul & Nytår 2019**



KIRSEBÆRMOUSSE PÅ BROWNIE MED NOUGAT

8 stk. á 640 g

1.500 g **Luksus Brownie (936621)**
 375 g Æg
 375 g Vegetabilsk olie
 225 g Vand
 160 g ODENSE Nougat 1 (til at smøre på bunden)

Rør alle ingredienser med spartel ved medium hastighed i 5 min. Hæld dejen i en kantplade 48x60 cm foret med silikonepapir. Bag browniebunden ved 180 °C i ca. 20 min.

KIRSEBÆRMOUSSE

2.000 g Piskefløde
 500 g Vand (ca. 20-25 °C)
 400 g **CREDI® Fond Neutral (926022)**
 400 g Hakkeede amarena kirsebær

Pisk piskefløden meget let. Bland vand og CREDI® Fond Neutral og vend sammen med 1/3 af den let piskede fløde. Tilsæt resten af fløden og bland det hele godt sammen. Vend de hakkeede kirsebær i blandingen.

KIRSEBÆRGELÉ

450 g Kirsebærssaft
 300 g Vand
 12 Blade husblas

Læg husblas i blød i koldt vand i 5 min. Varm saft og vand op til ca. 80 °C. Rør husblas i. Afkøl lidt inden brug.

ARBEJDSBESKRIVELSE

Stik 8 bunde ud af browniebunden med udstikker Ø16 cm. Placér bundene i ring Ø16 cm (gerne foret med kantfolie 5 cm). Sprøjt 20 g nougat i zigzag mønster på bunden. Hæld 375 g kirsebærmousse i ringen. Fyld ikke ringen helt, da der skal være plads til kirsebærgelé. Sæt kagerne på frost, indtil de skal bruges. Tag kagerne direkte fra frost og hæld 80 g kirsebærgelé på toppen. Fjern ringen. Pynt med hakkeede mandler og hakkeede pistacienødder.

GULERODSMUFFIN MED JULESMAG

52 stk. á ca. 90 g

2.000 g **CREDI® Cake Muffin Lys (938068)**

720 g Æg

700 g Vegetabilsk olie

440 g Vand

400 g Revet gulerod

8 g Stødt kanel

4 g Stødt kardemomme

2 g Stødt ingefær

1 g Stødt nellike

40 g Hakke pistacienødder (til pynt)

52 stk. Sukkerfrosede tranebær eller friske
granatæblekerner (til pynt)

Rør alle ingredienser med spartel ved medium hastighed i 5 min. Dosér 80 g dej i brun tulipanform. Bag ved 180 °C i 22-24 min. Giv evt. 1 sek. damp ved indsætning. Glasér de afkølede muffins med 10 g hvid glasur. Drys med pistacienødder og ét sukkerfrosket bær eller friske granatæblekerner.

VEGANSK GULERODSMUFFIN MED JULESMAG

52 stk. á ca. 80 g

2.000 g **CREDI® Cake Vegan (989815)**

400 g Vegetabilsk olie

900 g Vand

400 g Revet gulerod

8 g Stødt kanel

4 g Stødt kardemomme

2 g Stødt ingefær

1 g Stødt nellike

40 g Hakke pistacienødder (til pynt)

52 stk. Sukkerfrosede tranebær (Veganske)
eller friske granatæblekerner (til pynt)

Rør alle ingredienser med spartel ved medium hastighed i 5 min. Dosér 70 g dej i brun tulipanform. Bag ved 180 °C i 24-26 min. Giv evt. 1 sek. damp ved indsætning. Glasér de afkølede muffins med 10 g hvid glasur. Drys med pistacienødder og ét sukkerfrosket bær eller friske granatæblekerner.



Find opskrifterne i CBP Premium Pro: Søg på: Jul & Nytår 2019



JULEBOLLE MED KANEL & APPELSIN

60 stk. á 70 g

- 1.500 g Hvedemel
- 500 g Hvid Hvede fuldkornsmel
- 400 g **JUST4TASTE® Bløddøj (945138)**
- 150 g Gær
- 250 g Rosiner
- 150 g Hakkede hasselnødder
- 150 g Chokoladedrops
- 15 g Appelsinpasta
- 10 g Kanel
- 225 g Vegetabilsk olie
- 1.100 g Vand
- 45 g Hakkede hasselnødder (til pynt)
- 85 g Perlesukker (til pynt)

Æltetid: 12 min. i 1. gear + 2 min. i 2. gear i spiralælter

Dejtemp: 27 °C

Liggetid: 2 x 15 min.

Dejvægt: 2.100 g virkes runde på rundstykkeopvirker

Raskning (Direkte): Hævet i raskeskab ca. 45 min.

Raskning (Over køl): Ved 4 °C i max. 24 timer under plastik, temperes ca. 30 min. i bageri, og køres i raskeskab i ca. 1 time

Bagetid: Ca. 16 min.

Temperatur: 190 °C i stikovn

Ælt alle ingredienser sammen på en gang. Vent evt. med at tilsætte rosiner og chokoladedrops til sidste del af æltetiden. Dejen hviler tildækket i 15 min. Vej dejen af på stykker á 2.100 g og virk rund og hvil igen tildækket i 15 min. Virk dejstykket op som boller, og sæt på plade 5x6 med ramme omkring. Hæv i raskeskab i 40-45 min. og pensel med æggestrygelse og drys med perlesukker og hakkede nødder inden afbagning.

KOLDHÆVET FERMENTBRØD MED VALNØDDER

18 stk. á 650 g

- 6.000 g **CREDI® Ferment (945848)**
- 1.000 g Valnøddebrud
- 135 g Salt (tilsættes de sidste 3 min. af æltetiden)
- 100 g Mørk Brødmalt
- 120 g **CREDIFROST® Super (971625)**
- 80 g Gær
- 4.000 g Vand I
- 500 g Vand II
- 90 g Groft durummel (til pynt)
- 90 g Rugmel (til pynt)

Æltetid: 10 min. i 1. gear. Vand II tilsættes i 2. gear og dejen æltes skær

Dejtemp: 26 °C

Liggetid: 60 min. i plastkasse på køl

Raskning: Over køl natten over som opslået brød

Bagetid: 30-35 min.

Indsætningstemp.: 250 °C

Afbagningstemp.: 190 °C

Damp: ½ damp ved indsætning

Læg den kørte dej i en smurt plastkasse i en time. Stød, læg dejen sammen, vend ud på durummel og hak ud på 650 g. Fold som spandauer og sæt på plade belagt med blanding af lige dele groft durummel og rugmel. Sæt på køl til dagen efter. Dagen efter: Tag dejen fra køl og stil den under plast ca. 60-90 min. Før afbagning - vend brødene med virket opad på netplade.

MØRKT SOFTKERNE RUGBRØD

9 stk. á 1.200 g

Iblødsætning:

1.400 g Softkerne Rug

1.400 g Vand

Sættes i blød i 2 timer

1.200 g Halvsigtemel

1.000 g Hvedemel

900 g **MULTIBASE® Rugbrød (989501)**

1.450 g Solsikkekerner

900 g Hørfrø

200 g Inddampet maltøl

45 g Gær

3.000 g Vand

31,5 g Solsikkekerner (til pynt)

31,5 g Sesamfrø (til pynt)

Æltetid: 15 min. i 1. gear i spiralælter

Dejtemp: 28 °C

Liggetid: 30 min.

Dejvægt: 1.200 g i rugbrødsform (11x11x19 cm)

Pynt: Blanding af solsikkekerner og sesamfrø (7 g pr. brød)

Raskning (Direkte): Hævet i raskeskab ca. 60 min.

Raskning (Over køl): Ved 4 °C i max. 72 timer under

plastik, køres direkte i raskeskab i ca. 1-1½ time

Bagetid: 55 min.

Temperatur: Som normalt til rugbrød

Damp: Ved indsætning, som normalt til rugbrød

LYST KARTOFFELRUGBRØD

12 stk. á 1.000 g

4.200 g Rugmel

1.500 g Hvedemel

1.000 g **MULTIBASE® Rugbrød (989501)**

300 g Kartoffelflager

100 g Brun farin

50 g Inddampet maltøl

50 g Gær

5.700 g Vand

84 g Kartoffelflager (til pynt)

Æltetid: 12 min. i 1. gear i spiralælter

Dejtemp: 28 °C

Liggetid: 30 min.

Dejvægt: 1.000 g i aluform 75165

Pynt: Kartoffelflager (7 g pr. brød)

Raskning (Direkte): Hævet i raskeskab ca. 60 min.

Raskning (Over køl): Ved 4 °C i max. 72 timer under

plastik, køres direkte i raskeskab i ca. 1-1½ time.

Bagetid: 45 min.

Temperatur: Som normalt til rugbrød

Damp: Ved indsætning, som normalt til rugbrød



Find opskrifterne i CBP Premium Pro: Søg på: Jul & Nytår 2019

NYTÅRSKAGE MED PASSION

Lækker nytårskage med passionsfromage på browniebund
12 stk. á 520 g

4.350 g Passionsfromage
2.475 g Browniebund
1.375 g Glaze
720 g Jordbærmarmelade
(til at smøre på bunden)

Udstik 12 bunde ud af browniebunden med udstikker Ø13 cm. Smør hver bund med 60 g jordbærmarmelade og placér i ring Ø15 cm (gerne foret med kantfolie 5 cm). Hæld 350 g passionsfromage ovenpå bunden. Sæt kagerne på frost.

Pynt: Hæld glaze over de frosne kager. Pynt kanten med lidt krystalliseret chokolade og et par striber chokolade hen over kagerne.



NYTÅRSBOMBER MED PASSION

Smagfulde og dekorative nytårskager med passionsfromage på linsebund
56 stk. á 75 g

2.900 g Passionsfromage
1.090 g Linsebunde (Ø8 cm)
1.375 g Glaze
400 g Jordbærmarmelade (til fyld)

Sprøjt 50 g passionsfromage i hvert hul i halvkugleform Ø7 cm, og sprøjt 7 g jordbærmarmelade halvvejs ned i fromagen. Jævn overfladen med en paletkniv og sæt kagerne på frost.

Pynt: Pop kagerne ud af formen, når fromagen er gennemfrossen. Hæld glaze over kagerne. Placér forsigtigt kagerne ovenpå linsebunden. Pynt kanten med lidt krystalliseret chokolade og et par striber chokolade hen over kagerne.





Grundopskrifter

PASSIONSFROMAGE

- 400 g **CREDI® Fond Neutral (926123 (3 kg) / 926122 (10 kg))**
- 400 g Passionsfrugtpure (ca. 20-25 °C)
- 100 g Vand (ca. 20-25 °C)
- 2.000 g Piskefløde

Pisk fløden meget let. Bland fromagepulver, passionsfrugtpure og vand godt sammen. Rør 1/3 af den letpiskede fløde i blandingen, og bland godt. Vend derefter resten af fløden. Fromagen er nu klar til brug.

BROWNIEBUND

- 1.500 g **CREDI® Luksus Brownie (936621)**
- 375 g Æg
- 375 g Vegetabilsk olie
- 225 g Vand

Rør alle ingredienser sammen med en spartel ved medium hastighed i 5 min. Hæld dejen (ca. 2.400 g) i en kantplade 45x60 cm foret med silikonepapir i bunden. Bag ved 180 °C i 18-20 min.

LINSEBUNDE (Ø8 CM)

- 880 g Hvedemel
- 660 g Rulle margarine
- 240 g Flormelis
- 160 g Fint kokosmel
- 120 g Helæg
- 20 g **Bagepulver (946130 (15 kg) / 964124 (4 kg))**

Rør alle ingredienser med dejkrog, indtil dejen hænger sammen. Rul dejen ned på 3 mm, og stik ud med rund udstikker Ø8 cm. Bag ved 210 °C i ca. 7 min.

GLAZE

- 400 g Sødmælk
- 440 g Sukker
- 500 g Hvid chokolade
- 30 g Husblas
- 5 g Gul farve

Læg husblas i blød i koldt vand. Varm mælk og sukker op til lige under kogepunktet. Opløs den udblødte husblas i den varme mælkeblending. Hæld blandingen i et litermål sammen med den hvide chokolade. Lad blandingen stå i et lille minut. Blend den sammen med sammen med en stavblender uden at lave for mange luftbobler. Tilsæt farve efter behag. Nedkøl blandingen til ca. 37 °C og den er klar til brug.

Find opskrifterne i CBP Premium Pro:
Søg på: Jul & Nytår 2019

Huskerseddel

INDKØB

Køb også:

946915 Klejnefix til danske klejner
971210 CREDI® Berliner 20 kg til berlinere og norske klejner
935525 CREDI® Multicake 10 kg til sirupskage og krydderkage

BUTIKKEN

- Smagsprøver hver dag
- Tilbud der frister til at købe mere
- Tydelig skiltning ved den veganske kage – så sælger du flere
- Indpakning af kager i indbydende emballager – så de kan bruges som f.eks. kalender- og værtindegaver
- Reklamér for nytårsdessert – og lav gerne smagsprøver i den sidste uge op til jul

MARKEDSFØRING

- Brug Instagram og Facebook – tag lækre billeder eller video med din mobil og fortæl, hvad du har på hylderne.
- Husk hashtags – de genererer mere organisk trafik
Her er nogle populære forslag du kan bruge sammen med et hashtag med navnet på din butik:

**#instapic #instagood #photooftheday #picoftheday
#followme #bestoftheday #amazing #tagafriend
#comment #tagsomeone #food #cake #bread
#instafood #delicious #tasty #foodpic #hungry
#yummy #delish #addictedfreshlybaked #christmas
#wintertime #holidays #newyear #party
#holidayseason #vegan #plantbased**

CREDIN.DK

- Se video fra Credins bageri og bliv helt skarp på, hvordan du laver de nye cookies med fyld og mængestop
- Tilmelding til nyhedsbrev – hvis du ikke allerede har meldt dig til.

Nytårsdesserter 2018

Mere inspiration
og opskrifter
- finder du på
www.credin.dk



CRE DIN

NYTÅRSKAGE MED PASSION

Lækker nytårskage med passionsfromage på browniebund

12 stk. á 520 gram

Passionsfromage

600 g CREDI® Fond Neutral
600 g Passionsfrugtpure (ca. 20-25 °C)
150 g Vand (ca. 20-25 °C)
3.000 g Piskefløde

Fløden piskes meget let. Fromagepulver, passionsfrugtpure og vand blandes godt sammen. 1/3 af den letpiskede fløde røres i blandingen, og det blandes godt. Derefter vendes resten af fløden i, og fromagen er klar til brug.

Browniebund

1.500 g CREDI® Luksus Brownie
375 g Æg
375 g Vegetabilsk olie
225 g Vand

Alle ingredienser røres sammen med en spartel, ved medium hastighed i 5 min. Alt dejen (ca. 2.400 g) hældes i en kantplade 45x60 cm, foret med siliconepapir i bunden. Bunden bages ved 180 °C i 18-20 min.

Glaze

400 g Sødmælk
440 g Sukker
500 g Hvid chokolade
30 g Husblas
5 g Gul farve

Husblas lægges i blød i koldt vand. Mælk og sukker varmes op til lige under kogepunktet. Den udblødte husblas opløses i den varme mælkeblending, som derefter hældes i et litermål, sammen med den hvide chokolade. Lad dette stå et lille minuts tid, inden man med en stavblender blender massen sammen, uden at få lavet for mange luftbobler. Tilsæt farve efter behag. Glazen skal køle ned til omkring 37 °C før den er klar til brug.

Øvrige ingredienser

720 g Jordbærmarmelade

Med udstikker Ø 13 cm stikkes der 12 bunde ud af Browniebunden. Alle bunde smøres med 60 g jordbærmarmelade og de placeres i ring Ø 15 cm (gerne foret med kantfolie 5 cm). Ovenpå bunden hældes der 350 g passionsfromage. Kagerne sættes på frost. Når kagerne skal pyntes tages kagerne fra frost og overhældes med glaze mens de stadig er frosne.

NYTÅRSBOMBER MED PASSION

Smagfulde og dekorative nytårskager med passionsfromage på linsedejsbund

28 stk. á 75 gram

Passionsfromage

- 200 g CREDI® Fond Neutral
- 200 g Passionsfrugtpure (ca. 20-25 °C)
- 50 g Vand (ca. 20-25 °C)
- 1.000 g Piskefløde

Fløden piskes meget let. Fromagepulver, passionsfrugtpure og vand blandes godt sammen. 1/3 af den letpiskede fløde røres i blandingen, og det blandes godt. Derefter vendes resten af fløden i, og fromagen er klar til brug.

Linsedej

- 440 g Hvedemel
- 330 g Rullemargarine
- 170 g Flormelis
- 80 g Fint kokosmel
- 60 g Helæg
- 10 g Bagepulver

Alle ingredienser røres med dejkrog til dejen hænger sammen. Dejen rulles ned på 3 mm, stikkes ud med rund udstikker Ø 8 cm, og bages ved 210 °C i ca. 7 min.

Glaze

- 200 g Sødmælk
- 220 g Sukker
- 250 g Hvid chokolade
- 15 g Husblas
- 2-3 g Gul farve

Husblas lægges i blød i koldt vand. Mælk og sukker varmes op til lige under kogepunktet. Den udblødte husblas opløses i den varme mælkeblanding, som derefter hældes i et litermål, sammen med den hvide chokolade. Lad dette stå et lille minuts tid, inden man med en stavblender blander massen sammen, uden at få lavet for mange luftbobler. Tilsæt farve efter behag. Glazen skal køle ned til omkring 37 °C før den er klar til brug.

Øvrige ingredienser

- 200 g Jordbærmarmelade

I halvkugleform Ø 7 cm sprøjtes 50 g passionsfromage i hvert hul, og derefter sprøjtes 7 g jordbærmarmelade halvvejs ned i fromagen. Jævn overfladen med en paletkniv, og sæt fromagebomberne på frost. Når fromagen er gennemfrossen, poppes bomberne ud af formen og glazes med det samme. Derefter placeres de forsigtigt ovenpå en linsedejsbund, og der pyntes med lidt krystalliseret chokolade rundt i kanten, og et par striber chokolade hen over bomben.

