



CRÉDIN[®]

KAGECREME

Inspiration & Muligheder

Hvad kendetegner vores

CREMER



Bage Cremin® Luksus

Cremepulver til en rig og luksuriøs lys gul creme med en dejlig fyldig smag af vanilje og sødmælk. Cremepulveret skal blot piskes op med vand, hvorefter cremen er klar. Cremen er meget bagestabil og kan anvendes både i wienerdej og bløddej. Cremen kan også blandes med flødeskum til en smagfuld flødecreme. Dosering: 400 g/L.

- Flot gul farve og en fyldig smag af vanilje og sødmælk
- Baseret på sødmælkspulver
- Meget bagestabil - cremen bliver i bagværket og flyder ikke ud
- Cremen kan anvendes som stabilisator i remonce
- Frysestabil før bagning



Bage Cremin® Luksus D

Cremepulver til en smagfuld creme med en sødmefyldt smag af vanilje og en fin lysegul farve. Cremepulveret skal blot piskes op med vand, hvorefter cremen er klar til at bruge. Cremen er meget bagestabil og kan anvendes både i wienerdej og bløddej. Cremen er også velegnet til at blande med flødeskum til en smagfuld flødecreme. Dosering: 350 g/L.

- Fin lysegul farve og afstemt smag af vanilje
- Meget bagestabil - cremen bliver i bagværket og flyder ikke ud
- Cremen kan anvendes som stabilisator i remonce
- Frysestabil før bagning



Konditorcreme

Cremepulver til fremstilling af en meget luftig konditorcreme med en mild sødmefyldt smag. Konditorcremen har en god mundfylde og kan anvendes både som fyld og dekoration i kager og jordbærtærter. Cremepulveret piskes op med vand og er herefter klar til brug. Konditorcremen kan ikke bages, men anvendes udelukkende som fyld og pynt. Dosering: 400 g/L.

- Sødmefyldt smag og en fin sart farve
- En meget luftig konditorcreme
- Fantastisk flot til dekoration sprøjtet med stjernetyl
- Konditorcremen er frysestabil
- Kølestabil i et døgn



CREDI® Konditorcreme vanilje

Cremepulver til fremstilling af en flot og luksuriøs konditorcreme med en fyldig sød smag af vanilje og en fin lysegul farve samt små synlige vaniljespots. Konditorcremen har en lækker og cremet konsistens med en god mundfylde og kan anvendes både som fyld og dekoration i kager og jordbærtærter. Cremepulveret piskes op med vand og er herefter klar. Konditorcremen kan ikke bages, men anvendes udelukkende som cremet fyld og pynt. Dosering: 370 g-400 g/L.

- Luksuriøs creme og fyldig smag
- Fin lysegul farve med små synlige vaniljespots, der flot understøtter smagen
- Fantastisk flot til dekoration sprøjtet med stjernetyl
- Konditorcremen er frysestabil
- Kølestabil i et døgn

Alle vores cremer er desuden glutenfri.

JORDBÆRTÆRTE MED NØDDEMARENGSBUND

11
stk. á 525 g

Ingredienser

1.100 g Linsedej
2.220 g Marengsbund med hasselflager
1.350 g Flødecreme med chokoladetrøffel
1.100 g Friske Bær

Linsedej

514 g Hvedemel
339 g Rullemargarine
175 g Flormelis
62 g Pasteuriserede skrabeæg
10 g Orkidé Bagepulver

Alle ingredienser æltes sammen til en homogen masse og opbevares køligt til anvendelse.

Marengsbund med hasselflager

650 g Hasselflager gerne tykke
1.000 g Flormelis
80 g CREDI® Marengs
280 g Vand
10 g Vaniljesukker
200 g Mørke chokolade drops

Alle ingredienser til nøddemarengs på nær chokoladen røres sammen med spartel ved høj hastighed i 6 min. Chokolade drops vendes i til sidst.

Flødecreme med chokoladetrøffel

200 g Bage Cremin® Luksus
500 g Vand
500 g Letpisket flødeskum
150 g Odense Chokoladetrøffel

Odense Chokoladetrøffel lunes let, og vendes sammen med den letpiskede flødeskum til flødecremen. Vand og cremepulver piskes sammen i 3 min, og vendes derefter sammen med den letpiskede flødeskum og Odense Chokoladetrøffel.

Fremgangsmåde

Linsedej rulles ned på ca. 2 mm og stikkes ud med rund udstikker Ø180 og tærteforme Ø158x24 mm fores med linsedejen. De fyldes med 200 g nøddemarengsmasse, og bages ved ca. 175°C i 25 min. Når tærtebundene er kølet af, sprøjtes flødecreme med chokoladetrøffel på tærterne med en stjernetyl. Tærterne pyntes med en blanding af jordbær, hindbær, blåbær og ribs.





CREMESNAPPERE

120
stk. á 90 g

Ingredienser

2.800 g Pasco® Wiener
150 g Gær
500 g Æg
1.000 g Vand
2.250 g Rullemargarine til indrulning

Creme til fyld

1.000 g Bage Cremin® Luksus
2.500 g Vand

Crempulver og vand piskes sammen.

Øvrig fyld

600 g Mørke chokolade drops

Fremgangsmåde

Wienerdejen køres så kold som muligt. Margarine pakkes ind i dejen, og den rulles 3 x 3 med 10 minutters pause mellem hver rulning. Dejen rulles ned på ca. 3 mm i en bredde på ca. 40 cm. Cremen smøres ud på hele stykket, og derefter drysses mørke chokolade drops på i et jævnt lag. Dejen foldes/lægges sammen på midten, ligesom når der laves frøsnapperer, og skæres ud i små stykker på ca. 3,5 cm.

Stykkerne twistes og lægges på blank plade med papir, og raskes i ca. 40 minutter.

Pensles med æggestrygelse inden de bages ved 200°C i 10-12 minutter.