



# KAGEFRISTELSER

TIL ENHVER ANLEDNING

INSPIRATION I HVERDAGEN

# CREDI® KAGEBLANDINGER – EN VERDEN AF MULIGHEDER

**De fleste elsker kage, og der er altid en anledning til at spise kage. Derfor har vi samlet en bred vifte af kageopskrifter fra snitter til skærekager, cheesecake, fromagekager og festlige lagkager, du kan tilberede med udgangspunkt i ganske få Credin blandinger.**

Grundtanken er, at det skal være let for dig at have et interessant kagesortiment uden, at du skal øge antallet af ingredienser på dit varelager.

Samtidig vil vi gerne inspirere dig til at tænke nyt og gå nye veje ved at kombinere forskellige Credin blandinger og toppinger.

Vi har arbejdet med smage og sammensætninger af CREDI® Multicake, CREDI® Softcake Lys/Mørk og Platin CREDI® Cake Lys/Choko.

Resultatet er lækre smagfulde kager af høj kvalitet, hvor du har rig mulighed for at sætte dit personlige præg på grundopskriften med bl.a. topping og form.

Det er disse grundopskrifter, som i samspil med den rette inspiration og dit håndværk, åbner op for en verden af smagfulde kager og snitter.

Brochuren viser, hvor alsidige vores kageblandinger er og kan bruges til kager, som passer til enhver anledning.

Du kan finde mere inspiration og kageopskrifter på [www.credin.dk](http://www.credin.dk)

**God fornøjelse og bagelyst.**

# HARLEKINSNITTER

56 stk. á 55 g

Harlekinmønsteret er dekorativt og samtidigt smager kombinationen af Softcake og kranssekage skønt. Lav begge farvevarianter og skab ekstra opmærksomhed på kagehylden.

## Kagebund:

**2.500 g CREDI® Softcake Lys/Mørk dej**  
(Se grundopskrift s. 11)

## Kranssekagemasse Mørk/Lys:

**500 g Odense Kranse XX**  
**200 g Brun farin / 250 g sukker**  
**200 g Æggehvider**

Kranse XX, brun farin/sukker og en lille smule hvider røres med spartel. Når massen er jævn, tilsættes resten af hviderne.

2.500 g lys eller mørk dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Oven på dejen sprøjtes 800 g kranssekagemasse i tynde striber, formet som et harlekinmønster. Henholdsvis mørk masse på lys dej og lys masse på mørk dej. Kagen bages i 25-30 min ved 170 °C. Efter afkøling skæres kagen ud til snitter med målene 5,5x8 cm.

# SNITTER MED BROMBÆR/LAKRIDS OG HINDBÆR/VANILJE

56 stk. á 65 g

Smagskombinationerne brombær/lakrids samt hindbær/vanilje er sikre vindere og gør begge disse snitter til lækre smagsoplevelser.

## Kagebund:

**2.500 g Platin CREDI® Cake Lys/Choko dej**  
(Se grundopskrift s. 11)

## Lakridsstreussel / Vaniljestreussel

**250 g Odense Kranse XX**  
**160 g Sukker**  
**160 g Hvedemel**  
**75 g Røremargarine Fast**  
**30 g Lakridsgranulat / Vaniljesukker**

## Øvrige ingredienser:

**600 g Frosne brombær**  
**800 g Hindbærmarmelade**

Kranse XX og sukker røres sammen til en ensartet masse. Hvedemel tilsættes til massen smuldrer. Margarinen tilsættes til sidst, og skal kun lige fordeles rundt i massen.

2.500 g dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Oven på den mørke dej sprøjtes 800 g hindbærmarmelade i et harlekinmønster, og herefter drysses 600 g vaniljestreussel i et jævnt lag. Oven på den lyse dej fordeles henholdsvis 600 g knuste brombær, og herefter drysses 600 g lakridsstreussel i et jævnt lag. Kagen bages i 25-30 min ved 170 °C. Efter afkøling skæres kagen ud til snitter med målene 5,5x8 cm.

*Et godt tip*

Hindbærmarmeladen kan udskiftes med abrikos- eller æblemarmelade



# REGNBUEKAGE

7 stk. á 800 g

Regnbuekagen er en farverig lagkage, som skaber glæde til børnefødselsdagen, studenterfesten og andre festlige lejligheder.

## Kagebunde:

**4.800 g** Platin CREDI® Cake Lys dej

(se grundopskrift s. 11)

Tilsæt citron pasta og gul farve til dejen

**100 g** Citron pasta

**5 g** Gul farve

## Luksuscreme:

**2.500 g** Grønvang luksuscreme

**100 g** Smeltet chokolade

Forskellige frugtfarver

Luksuscreme piskes efter forskriften.

600 g blandes med 100 g chokolade.

Resten af cremen deles og farves i de ønskede farver.

## Øvrige ingredienser:

**400 g** Hindbærmarmelade

330 g dej hældes i form Ø18 cm og

bages i 30 min. ved 170 °C.

Efter afkøling lægges to bunde sammen med 55 g marmelade og 100 g chokoladecreme.

Kagen smøres op med de forskellige farver creme

og pyntes med rosetter og evt. marengstoppe.





## KAGE MED CITRONSMAG, BLÅBÆR OG MARENGS

10 stk. á 525 g

Opdateret version af "Bedstefars skæg", hvor den velkendte gyldne marengs er bibeholdt, men kagen tilføres ny smag via citronsmagen og de søde blåbær.

### Kagebund:

**3.750 g Platin CREDI® Cake Lys dej**

**(Se grundopskrift s. 11)**

**Tilsæt citron pasta og gul farve til dejen**

**70 g Citron pasta**

**5 g Gul farve**

### Marengs:

**40 g CREDI® Marengspulver**

**800 g Sukker**

**300 g Varmt vand (70-80 °C)**

**200 g Flormelis**

### Øvrige ingredienser:

**500 g Frosne blåbær**

Sukker og marengspulver blandes, og derefter tilsættes det varme vand. Der piskes ved medium-høj hastighed i ca. 5-7 min. Flormelis sigtes og vendes forsigtigt i marengsen.

375 g dej hældes i rund form Ø18 cm, og der drysses blåbær ovenpå. Bages i 30 min. ved 170 °C. Kagen tages ud af ovnen, som skrues op på 240 °C, og 100 g marengs sprøjtes på toppen. Bages i 3-4 min ved 240 °C.



## KIRSEBÆRDRØM

10 stk. á 525 g

En drøm af en kage hvor den søde kirsebærtopping spiller skønt sammen med den lækre nøddecreme og den mørke kagebund.

### Mørk kagebund:

**3.750 g Platin CREDI® Cake Choko dej**  
(Se grundopskrift s. 11)

### Kirsebærtopping:

**1.000 g Grønvang Luksuscreme**  
**200 g Amarena kirsebær**  
**50 g Sirup fra Amarena kirsebærerne**  
**1 g Rød frugtfarve**

### Øvrige ingredienser:

**300 g Callebaut Nocciola**  
**500 g Amarena kirsebær**

Luksuscreme piskes efter forskriften. Til sidst tilsættes frugtfarve, hakkede Amarena kirsebær og sirup.

375 g dej hældes i rund form Ø18 cm, og der drysses med 50 g hakkede Amarena kirsebær. Kagen bages ved 170 °C i 30-35 min. Efter afkøling smøres kagen med 30 g Nocciola og der pyntes med 100 g kirsebærtopping.

## GULERODSKAGE MED CREAM CHEESE FROSTING

14 stk. á 480 g

Klassisk og dejlig svampet gulerodskage som med denne lækre flødeostglasur bliver tilføjet lidt ekstra.

### Gulerodskage:

**4.500 g CREDI® Multicake dej (Se grundopskrift s. 11)**

**Tilsæt gulerødder og hasselnødder til dejen**

**600 g Gulerødder i strimler**

**200 g Hakgede hasselnødder**

### Cream Cheese Frosting:

**450 g Smør**

**600 g Flormelis**

**300 g Flødeost**

Smør og 1/3 flormelis røres godt sammen med spartel. Resten af flormelissen tilsættes af et par omgange, og massen røres til den er hvid og luftig. Flødeosten tilsættes og skal kun lige røres sammen med resten af massen.

Dejen hældes i rammen, og kagen bages ved 160 °C i 45-50 min. Efter afkøling pyntes kagen med Cream Cheese Frosting, og skæres til sidst ud i 14 kager.

## BANANKAGE MED NØDDETOPPING

14 stk. á 510 g

Endnu en saftig kageklassiker, som får et nyt twist ved at tilføje den lækre nøddetopping.

### Banankage:

**4.500 g CREDI® Multicake dej (Se grundopskrift s. 11)**

**Tilsæt banan og chokolade til dejen**

**900 g Moset banan**

**260 g Chokolade chunks**

### Nøddetopping:

**1.000 g Grønvang Luksuscreme**

**400 g Callebaut Nocciola**

Luksuscreme piskes efter forskriften. I en anden rørekedel piskes Nocciola i et par minutter. De to masser piskes sammen til blandingen er ensartet.

Dejen hældes i rammen, og kagen bages ved 160 °C i 45-50 min. Efter afkøling pyntes kagen med nøddetopping, og skæres til sidst ud i 14 kager.



*Et godt tip*

Forsøg med 600 g revet squash eller 400 g hakket valnødder

## IGLO MED SOLBÆR

28 stk. á 55 g

En fristende kombination hvor den bløde fromage, solbær og mørke kagebund leder tankerne i retning af smagen af isen "Kæmpe Eskimo".

### Mørk kagebund:

**1.500 g CREDI® Softcake Mørk dej**  
(Se grundopskrift s. 11)

### Neutral fromage:

**1.450 g Neutral fromage** (Se grundopskrift s. 11)

### Øvrige ingredienser:

**300 g Solbærmarmelade**  
**160 g Smeltet chokolade**

1.500 g mørk dej hældes i en kantplade 46x60cm, foret med siliconepapir.

Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C.

I en siliconeform formet som halvkugler med Ø7 cm sprøjtes 30 g neutral fromage. I midten af/oven på fonden sprøjtes 10 g solbærmarmelade. Der stikkes små runde bunde med Ø6 cm ud af den mørke kage. Disse kagebunde trykkes let ned i den bløde fromage, så bunden bliver plan med fromagen. Kagerne sættes på frost til de er gennemfrosne. Det er nemmest at få kagerne ud af formen med det samme de tages ud fra frost. Kagerne pyntes med smeltet chokolade.

*Kan også laves med  
CREDI® Fond Citron*

*Solbær kan erstattes med  
din favoritmarmelade*



## NEAPOLITANAKAGE

8 stk. á 600 gram

Denne skønne kage er ikke blot en fryd for øjet, men også for den søde tand – fordi kombinationen af jordbærfromage, fintsmuldrede cookies og mørk kagebund giver en lækker mundfuld.

### Mørk kagebund:

**1.500 g CREDI® Softcake Mørk dej (Se grundopskrift s. 11)**

### Mørke cookies:

**400 g CREDI® Cookies Dark**

**60 g Margarine Røre Blød**

**35 g Vand**

Alle ingredienser til cookies røres sammen på en gang i 3 min med spartel ved langsom hastighed. Tril dejen til en pølse og skær stykker på 60 g pr. stk. Cookies bages i 13-15 min ved 180 °C.

### Neutral fromage og jordbærfromage:

**1.740 g Neutral fromage (Se grundopskrift s. 11)**

**1.740 g Jordbærfromage (Se grundopskrift s. 11)**

### Øvrige ingredienser:

**160 g Credigel**

1.500 g dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C. Med ring Ø16 cm stikkes der bunde ud af den mørke kage. I en ring Ø16 cm, foret med kantfolie lægges en bund. Ovenpå hældes 200 g neutral fromage, og når den har sat sig en smule drysses 50 g fintsmuldrede mørke cookies ovenpå. Derefter hældes 200 g jordbærfromage på, og kagen sættes på frost til den skal bruges. Når kagen tages ud fra frost, smøres 20 g Credigel på toppen.

## SOLBÆRCHEESECAKE

10 stk. á 550 g

Den milde ostefromage og lyse kagebund gør at solbærsmagen får god plads til at skinne igennem med smagen af sommer og sol.

### Lys kagebund:

**1.500 g CREDI® Softcake Lys dej (Se grundopskrift s. 11)**

### Ostefromage:

**4.625 g Ostefromage (Se grundopskrift s. 11)**

### Øvrige ingredienser:

**600 g Solbærmarmelade**

**200 g Credigel**

1.500 g mørk dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir.

Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C.

Bunde stikkes ud af Softcake med ring Ø15 cm. Samme ring fores med kantfolie. Bunden placeres i ringen, og ringen fyldes halvt med ostefromage. Der sprøjtes en tyk cirkel rundt i fromagen med solbærmarmelade, og derefter fyldes ringen med ostefromage. Kagerne sættes på frost. Når kagen tages ud fra frost, smøres 20 g Credigel på toppen.



## Et godt tip

Brug resterne fra bund og  
fromage i flotte  
dessertbægre



# FESTKAGE

til ca. 25 personer

Dæk op med denne festlige og fristende lagkage, som hurtig bliver festens smagfulde midtpunkt.

## Mørk kagebund:

**1.800 g CREDI® Softcake Mørk dej**  
(Se grundopskrift s. 11)

## Kakaofromage og jordbærfromage:

**580 g Kakaofromage (Se grundopskrift s. 11)**  
**580 g Jordbærfromage (Se grundopskrift s. 11)**

## Øvrige ingredienser:

**300 g Luksuscreme**  
**120 g Jordbærmarmelade**  
**100 g OM Chokolade Trøffel**  
**5 g Rød farve**

1.800 g mørk dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C.

Der stikkes 3 bunde ud i størrelse Ø20 cm og 3 bunde i størrelsen Ø14 cm ud af den mørke kagebund.

På nederste bund (både stor og lille) smøres et lag OM Chokolade trøffel, og disse bunde placeres nu i ringe af samme størrelse som de er stukket ud med. (Husk kantfolie i ringen, gerne to strimler der er tapet sammen, så det bliver dobbelt så bredt).

Der støbes et lag kakaofromage på nederste bund, og bund nr. to placeres ovenpå. Herpå smøres et lag jordbærmarmelade, og derefter støbes et lag jordbærfromage, inden der afsluttes med låg nr. tre. Kagerne opbevares på frost indtil de skal bruges. Efter optøning pyntes med Luksuscreme tilsat rød frugtfarve.

I nederste bund stikkes 4-6 pinde/sugerør ned i kagen og kortes af, så de når kagens overflade. Toppen placeres på kagepap, der er tilpasset i størrelsen, inden den sættes forsigtigt på sugerørene i midten af kagen. Det modvirker at den øverste del synker ned i kagen.

# Grundopskrifter

## CREDI® SOFTCAKE LYS/MØRK DEJ

**1.000 g CREDI® Softcake Lys/Mørk**  
**300 g Vegetabilsk olie**  
**350 g Æg**  
**225 g Vand**

---

**1.875 g Vægt i alt**

Alle ingredienser røres sammen på en gang i 4-5 min med spartel ved medium hastighed.

## PLATIN CREDI® CAKE LYS/CHOKO DEJ

**1.000 g Platin CREDI® Cake Lys/Choko**  
**300 g Vegetabilsk olie**  
**350 g Æg**  
**225 g Vand**

---

**1.875 g Vægt i alt**

Alle ingredienser røres sammen på en gang i 4-5 min med spartel ved medium hastighed.

## CREDI® MULTICAKE DEJ

**2.500 g CREDI® Multicake**  
**750 g Vegetabilsk olie**  
**690 g Æg**  
**600 g Vand**

---

**4.540 g Vægt i alt**

Alle ingredienser røres sammen på en gang i 4-5 min med spartel ved medium hastighed.

## FROMAGE JORDBÆR / KAKAO / NEUTRAL

**1.000 g Piskefløde**  
**250 g Vand (ca. 20-25 °C)**  
**200 g CREDI® Fond Jordbær / Kakao / Neutral**

---

**1.450 g Vægt i alt**

CREDI® Fond opløses i ca. 20-25 °C varmt vand. Fløden piskes meget let. 1/3 fløde vendes i CREDI® Fond blandingen, og det blandes godt sammen. Derefter vendes resten af fløden i, og det blandes godt.

## OSTEFROMAGE

**2.500 g Piskefløde**  
**625 g Vand (ca. 40 °C)**  
**500 g CREDI® Fond Neutral**

---

**1.000 g Philadelphia Neutral**

---

**1.650 g Vægt i alt**

Fløden piskes meget let. Flødeosten røres blød og blandes sammen med vand og CREDI® Fond neutral. Der skal røres godt indtil massen er ensartet. 1/3 af den letpiskede fløde vendes i CREDI® Fond blandingen, og det blandes godt sammen. Derefter vendes resten af fløden i, og det blandes godt. Tilsæt evt. en lille smule citronsaft, hvis der ønskes en lidt syrligere smag. Fromagen er nu klar til brug.

# Godt håndværk SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og den rigtige proces. Credin har hele paletten af ingrediensløsninger til dine brød og kager. Lige fra bagehjælpemidler, brødkoncentrater til cremer og kageblandinger.

Vi bestræber os på at gøre dig og dine kunder tilfredse, ved at udvikle produkter af højeste kvalitet både hvad angår smag og råvarer. Vi har øje for produktudvikling og følger tidens trends, så vi kan levere det bedste udvalg til dig.

Mere inspiration – finder du på [www.credin.dk](http://www.credin.dk)