



SKØNNE KAGER

Inspiration & Muligheder

Vi glæder os til at præsentere vores nye opskrifter på de skønneste kager, der skal give inspiration til at skabe et flot og indbydende varespejl på en nem og enkel måde. Opskrifterne kan kombineres og er nemme at justere i forhold til sæson, og byder på masser af spændende muligheder. Opskrifterne er baseret på vores seks forskellige kageblandinger. På side 3 kan du se, hvornår du skal vælge hvilken kageblanding.

Vi glæder os til at inspirere dig!
Dit Credin Team

INDHOLD

- 04 CREDI® Soft Cake Lys
- 06 CREDI® Soft Cake Mørk
- 08 CREDI® Cake Platin Lys
- 11 CREDI® Cake Platin Choko
- 13 CREDI® Multi Cake
- 16 CREDI® Luksus Cake
- 18 Basisopskrifter



Hvad kendetegner vores

KAGEBLANDINGER

CREDI® Soft Cake Lys/Mørk

En rigtig god all-round kageblanding med en mild og afstemt smag, der giver et bredt udvalg af lækre og velsmagende kager.

Kendetegnet ved:

- Kan anvendes i alle former for rammekager og kager bagt i form
- Dejen flyder selv let ud i formen eller rammen
- Har en meget jævn opblanding
- En ensartet krumme med små fine huller
- Er fantastisk til drømmekage og kager med glasur

CREDI® Cake Platin Lys/Mørk

En skøn kage der er fantastisk saftig med masser af smag, hvad enten du vælger vanilje eller kakao varianten. Kagerne får en fyldig smag, og udmærker sig ved at kunne bære frugt, bær, nødder og chokolade.

Kendetegnet ved:

- Kan anvendes i alle former for rammekager og kager bagt i form
- Dejen er mere fast og skal smøres ud i formen
- Fantastisk til at bære frugt, bær, nødder og chokolade
- Giver god volumen / højde
- Har en luftig og saftig poring

CREDI® Multi Cake

En velsmagende kage med en varm og krydret smag med et strejf af kanel. Kagen er god til nøddekager, gulerodskager og naturligvis julekager.

Kendetegnet ved:

- Kan anvendes i alle former for rammekager og kager bagt i form
- Dejen fordeler sig selv i formene
- God til tilsætning af gulerødder, rosiner, æbler og nødder
- Giver en tæt og mere kompakt kage/poring og bager ikke højt op
- Kan bage med lidt spids

CREDI® Luksus Cake

En virkelig lækker og saftig kage med en tæt krumme. Anvend denne kage til lagkager og dessertkager. Smagen er forholdsvis neutral, hvilket giver mulighed for en bred anvendelse.

Kendetegnet ved:

- God til kompakte lagkagebunde og som indlæg i dessertkager
- Dejen er meget flydende og fordeler sig selv i rammerne
- Neutral smag - tilsæt selv vaniljesukker, mokka-pasta eller pistaciepasta mm. som smagsgiver
- Bundene bager meget jævnt op
- En virkelig saftige bund med en tæt krumme

CREDI® SOFT CAKE LYS

LYS KAGE MED JORDBÆRFROMAGE

12 stk.

Ingredienser

4.000 g CREDI® Soft Cake Lys kagebund
(basisopskrift s. 18)
1.000 g Jordbær-/ribsfrugtfyldning
2.900 g CREDI® Fond Jordbær fromage
(basisopskrift s. 19)
250 g Credigel

Om kagen

En svampet kage med en cremet og fyldig smag af jordbær. Kagen er nem at variere med andre smage, lækkert frugtfyld og fromage. Den færdigpyntede kage holder sig frisk på køl i 1-2 dage. Inden udskæring og dekoration kan kagen opbevares på frost i op til 2 måneder, godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagebundene røres sammen med spartel ved lav hastighed i ca. 5 minutter. Dejen fordeles i to

kantplader 46x60 cm foret med silikonepapir med 2.000 g dej i hver plade. Bundene bages ved 180°C i 14-16 minutter.

Skær de afkølede bunde til, så de passer i en metalramme 40x54 cm og sprøjt 500 g jordbær-/ribsfrugtfyld på nederste kagebund i diagonale striber og sæt metalrammen omkring bunden. Hæld halvdelen af jordbærfromagen ud på bunden, og fordel det jævnt ud over frugtfyldet. Placer næste bund i rammen og sprøjt resten af jordbær-/ribsfrugtfyldet ud på bunden og derefter resten af jordbærfromagen. Sørg for at glatte overfladen af jordbærfromagen ud, så den bliver helt jævn. Kagen stilles på frost.

Fjern rammen fra kagen, og smør et tyndt lag Credigel ud over hele kagen og skær kagen ud i stykker af ca. 13 x 13 cm. Kagerne kan pyntes med marengs og friske bær eller chokoladegugler vendt i lyserødt støv.



CREDI® SOFT CAKE LYS

KARAMELKAGE

5 stk.

Ingredienser

1.875 g CREDI® Soft Cake Lys kagebund
(basisopskrift s. 18)
20 g Karamelpasta
150 g Karamelfyldning
1 g Salt
500 g Piskefløde
200 g Hvid chokolade karamelliseret
75 g Mørk chokolade 64%

Om kagen

Svampet kage med karamelfyld og en rig og fyldig karamel ganache på toppen. En flot og dekorativ kage, der holder sig frisk og indbydende i 3-5 dage på køl. Kagebundene kan holde sig på frost i op til to måneder, godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Fløden varmes op til kogepunktet og halvdelen hældes over den hvide karamelliserede chokolade og røres homogen, inden resten af den varme fløde tilsættes. Herefter røres blandingen jævn, og stilles på køl til dagen efter.

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagebundene samt karamelpasta røres med spartel ved medium hastighed i ca. 5 minutter. Placer kageringe med Ø16 cm i citronkagekapsler. Kageringene fedtes med Crefino, og fyldes med 375 g dej. Bag kagerne ved 160°C i ca. 28 minutter. Når kagebundene er kolde, sprøjtes karamelfyldning tilsat salt ned forskellige steder i kagen. Pisk chokoladeganachen forsigtigt op, og pynt kagen med rosetter af ganache i forskellige størrelser. Kagen kan evt. pyntes helt enkelt med to forskellige farver af crunch perler.

CREDI® SOFT CAKE MØRK

MØRK KAGE MED STORE CHOKOLADESPÅNER

5 stk.

Ingredienser

1.875 g CREDI® Soft Cake Mørk kagebund
(se basisopskrift s. 18)
625 g Cocoa coating/creme
150 g Chokolade spåner Mørk

Om kagen

En herlig klassisk mørk kage med smag af kakao. Den færdigpyntede kage kan holde sig frisk på køl i 5 dage. Kagen med fyld og uden pynt kan opbevares på frost i op til to måneder, når den er forsvarligt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienser fra basisopskriften røres sammen med spartel ved medium hastighed i ca. 5 minutter.

Placer kageringe med Ø16 cm i citronkagekapsler. Ringene fedtes med Crefino, og fyldes med 375 g dej. Kagerne bages ved 160°C i ca. 28 minutter.

Når kagebundene er kolde, sprøjtes Cocoa coating/creme ned forskellige steder i kagen. Derefter smøres et lag Cocoa coating/creme ovenpå kagen, og den pyntes med store chokoladespåner.



CREDI® SOFT CAKE MØRK

MØRK KAGE MED CHOKOLADEGANACHE

16 stk.

Ingredienser

5.000 g CREDI® Soft Cake Mørk kagebund
(basisopskrift s. 18)
2.000 g Piskefløde 35%
800 g Mørk chokolade 64%
800 g Cocoa coating/creme

Om kagen

En skøn mørk kage med en fyldig smag af kakao og cremet chokoladeganache. Kagen er nem at variere med andre smage og indbydende topping. Den velsmagende kage kan holde sig på køl i 5-7 dage. Inden udskæring og dekorering kan kagebundene med chokoladeganache opbevares på frost i op til to måneder, når de er godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Fløden varmes op til kogepunktet. Halvdelen af den varme fløde hældes over chokoladen. Rør forsigtig i blandingen til den er homogen og

tilsæt derefter resten af fløden. Blandingen røres jævn, og stilles på køl til dagen efter.

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagebundene røres sammen med spartel ved medium hastighed i ca. 5 minutter. Kagedejen fordeles i to kantplader 46x60 cm med høje kanter, foret med silikonepapir i bunden. Der fordeles 2.500 g dej i hver plade. Kagebundene bages ved 180°C i ca. 18 minutter. Den afkølede chokoladeganache piskes forsigtigt op, og det meste (gem lidt til pynt) smøres ud på den afkølede kagebund. Læg den anden kagebund ovenpå ganachen, og smør Cocoa coating/creme ovenpå toppen af kagen i et jævnt lag.

Sæt kagen på køl en til to timer, og skær derefter kanterne rene. Kagen kan nu deles i 16 firkanter af ca. 7x21 cm (eller i 14 firkanter af ca. 8x21 cm.) og pyntes med den resterende chokoladeganache, som sprøjtes på i fine aflange rosetter.



CREDI® CAKE PLATIN LYS

PÆREKAGE MED HASSELNØDDER OG KANEL

6 stk.

Ingredienser

1.875 g CREDI® Cake Platin Lys kagebund (basisopskrift s. 18)
15 g Kanel stødt
300 g Syltede pærer
100 g Hasselnødder
1.075 g Linsedej (basisopskrift s. 18)
225 g Karamelfyldning

Pynt

230 g Syltede pærer
75 g Hasselnødder
150 g Marcipan streusel (basisopskrift s. 18)

Om kagen

En virkelig saftig kage med en herlig smag af pærer og nødder samt et fit strejf af kanel, her kombineret med en sprød linsedej og en skøn marcipan streusel. Kagen kan holde sig frisk på

køl i 3-4 dage og på frost i 1-2 måneder, når den er godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagedejen, samt kanel røres sammen med spartel ved lav hastighed i 4-5 minutter. De syltede pærer og hele hasselnødder hakkes i mindre stykker, og tilsættes i det sidste minut af rørtiden.

Ring med Ø16cm fores med linsedej op ad kanten og i bunden. I bunden sprøjtes ca. 35 g karamelfyldning, og derefter fyldes den linsedejsforede ring med ca. 375 g dej. Inden afbagning pyntes kagen med lidt hakkede pærer, hasselnødder og streusel. Kagen bages i ca. 45 minutter ved 160°C.

Pynt evt. kagen med tynde striber af karamelfyldningen.



CREDI® CAKE PLATIN LYS

KAGE MED RABARBERFYLD OG JORDBÆRFROMAGE

6 stk.

Ingredienser

1.875 g CREDI® Cake Platin Lys kagebund (se basisopskrift s. 18)
75 g Hasselflager tynde
200 g Rabarberfrugt fyldning 50%
200 g Cocoa coating/creme
1.000 g CREDI® Fond Jordbær fromage (se basisopskrift s. 19)

Om kagen

En fin og frisk kage med en afstemt smag af vanilje. Her kombineret med en cremet jordbærfromage og skøn rabarberfrugtfyldning. Kagen har et sart og fint udseende. Den indbydende kage kan holde sig frisk på køl i 1-2 dage. Opbevares kagen med fromage og uden pynt på frost, kan den holde sig i 1-2 måneder, godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagebundene røres sammen med spartel ved lav hastighed i ca. 5 minutter. Silikoneformen "Festival" fedtes med Crefino, og i hvert hul drysses ca. 12 g hasselflager. Ryst formene lidt, så hasselflagerne fordeles rundt i formen. 300 g kagedej vejes af i hver form, og kagerne bages ved 160°C i ca. 30 minutter. Når kagerne kommer ud af ovnen, vendes formen rundt på en plade med bagepapir, hvor de står i 5-10 minutter, inden kagerne vendes ud af formene og køles af. 30 g rabarberfrugtfyld og 30 g Cocoa coating/creme sprøjtes i kagens fordybning. Herefter sprøjtes 160 g jordbærfromage ovenpå, og kagerne stilles på frost.

Pynt evt. kagen med friske jordbær og chokoladekugler vendt i lyserødt støv og hakkede pistacienødder.



CREDI® CAKE PLATIN LYS

KAGE MED BAILEYS FROMAGE OG KARAMEL

6 stk.

Ingredienser

1.870 g CREDI® Cake Platin Lys kagebund (se basisopskrift s. 18)
20 g Karamelpasta
200 g Karamelfyldning
5 g Salt
200 g Cocoa coating/creme
100 g Peanuts m/salt
1.000 g CREDI® Fond Baileys fromage (se basisopskrift s. 19)

Om kagen

Den skønneste kage med saltkaramel toppet med en cremet og fyldig Baileys fromage og saltede peanuts. En flot og indbydende kage, perfekt til de voksne. Kagen kan holde sig frisk på køl i 1-2 dage. Kagen med fyld og fromage uden pynt kan opbevares på frost i 1-2 måneder, godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagebundene samt karamelpasta røres sammen med spartel ved lav hastighed i ca. 5 minutter. 300 g kagedej vejes af i silikoneformen "Festival", og bages ved 160°C i ca. 30 minutter. Herefter vendes kagerne ud af formene og køles af.

Bland salt og karamelfyldning sammen og sprøjt 30 g i kagens fordybning samt 30 g Cocoa coating/creme, hak peanuts m/salt og drys ca. 15 g ovenpå karamel og Cocoa coating/creme. Herefter sprøjtes 160 g Baileys fromage ovenpå karamelfyldningen og Cocoa coating/creme. Kagerne stilles på frost.

Pyntes evt. med hakkede peanuts, grove stykker af rustik chokolade samt et lille drys guldstøv.



CREDI® CAKE PLATIN CHOKO

MØRK KAGE MED CHOKO-/ORANGEFROMAGE

6 stk.

Ingredienser

1.875 g CREDI® Cake Platin Choko kagebund (basisopskrift s. 18)
150 g Tynde hasselflager
150 g Nougat coating/creme
200 g Appelsin frugtfyldning 60%
1.100 g Choko-/orangemousse (basisopskrift s. 19)

Om kagen

En skøn og velmagende kage med en fyldig smag af kakao og et skønt tvist af orange. Den salgsklare kage kan holde sig frisk på køl i 1-2 dage. Den færdige kage uden pynt kan holde sig i 1-2 måneder på frost, når den er godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagebundene

føres sammen med spartel ved lav hastighed i ca. 5 minutter. Silikoneformen "Festival" fedtes med Crefino og i hvert hul drysses ca. 12 g hasselflager. Ryst formene lidt, så hasselflagerne fordeler sig i formene.

300 g kagedej vejes af i hver form, og kagerne bages ved 160°C i ca. 30 minutter. Når kagerne kommer ud af ovnen, vendes formene rundt på en plade med bagepapir, hvor de står i 5-10 minutter. Herefter vendes kagerne ud af formene og køles af.

30 g appelsin frugtfyldning og 30 g nougatcreme sprøjtes i fordybningen på kagen. Ovenpå sprøjtes ca. 160 g choko-/orangemousse. Kagerne stilles på frost.

Pyntes evt. med lidt revet appelsinskal, chokoladespåner og chokoladekugler vendt i guldstøv.



CREDI® CAKE PLATIN CHOKO

HINDBÆRKAGE MED LINSEDEJ OG CHOKOLADE

6 stk.

Ingredienser

1.875 g CREDI® Cake Platin Choko kagebund
(basisopskrift s. 18)
400 g Hele frosne hindbær
200 g Mørke chokolade chunks 48%
1.200 g Linsedej (basisopskrift s. 18)
525 g Hindbærfrugtfyldning

Topping

280 g Hele frosne hindbær
100 g Mørke chokolade chunks 48%
60 g Mandelsplitter

Om kagen

Mørk og svampet kage med hindbær og mørk chokolade, der giver en dejlig smag og en skøn sprød konsistens fra linsedejen. Kagen kan holde sig frisk på køl i 3-4 dage og på frost i 1-2 måneder godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagedejen røres sammen med spartel ved lav hastighed i 4-5 minutter. De frosne hindbær og de mørke chokoladechunks tilsættes dejen det sidste minut af røretiden.

Ring med Ø16cm fores med linsedej 3 mm op ad kanten og i bunden. Ovenpå bunde af linsedejen sprøjtes ca. 75 g hindbærfrugtfyldning, og derefter fyldes den linsedejsforede ring med ca. 350 g kagedej. Inden afbagning pyntes kagen med lidt frosne hindbær, mørke chokolade chunks og et drys mandelsplitter. Kagen bages i ca. 45 minutter ved 160°C.

Pynt evt. med et let drys flormelis, mandelsplitter og friske hindbær.



CREDI® MULTI CAKE

GULERODSKAGE MED OSTECREME

6 stk.

Ingredienser

1.500 g CREDI® MultiCake
210 g Vegetabilsk planteolie
270 g Pasteuriserede skrabeæg
435 g Vand
400 g Revet gulerod

Til formene

50 g Tynde hasselflager

Osteglasur

450 g Smør
600 g Flormelis
300 g Flødeost

Om kagen

Mild og svampet krydderkage med en afstemt smag af kanel. Vi har tilsat revet gulerod for en ekstra tung og fyldig kage, og toppet med et tykt lag osteglasur. En helt fantastiske kagebund, som passer til et hav af kager. Den færdige kage holder sig frisk på køl i 3 dage. Kagebunden uden topping kan opbevares på frost i 2 måneder, godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienserne til kagedejen røres sammen med spartel ved lav hastighed i ca. 5 minutter. Tilsæt de revne gulerødder til sidst i røretiden. Placer kageringe med Ø16 cm i citronkagekapsler. Ringene fedtes med Crefino. Kom lidt hasselflager ned i hver ring, og ryst dem rundt, så flagerne fordeler sig på kanterne. Fyld derefter ringene med 400 g kagedej. Kagerne bages ved 160°C i ca. 30 minutter. Når kagebundene er kolde, sprøjtes osteglasuren på i fine rosetter. Pynt evt. kagen med hakkede hasselnødder og skovsyre.

Osteglasur

Pisk smør og lidt af flormelissen godt sammen. Tilsæt resten af flormelissen af et par omgange. Når smør og flormelis er pisket helt hvidt og luftigt, tilsættes flødeosten. Derefter skal glasuren kun lige røres sammen, da den vil blive for blød, hvis man rører eller pisker for længe.



CREDI® MULTI CAKE

KRYDRET DESSERTKAGE MED ÆBLEFYLD

6 stk.

Ingredienser

1.250 g CREDI® Cake Multi
175 g Olive
225 g Æg
365 g Vand

Fyld

900 g Æblefrugtfyld

Topping

1.450 g CREDI®Fond Neutral fromage
(basisopskrift s. 19)
10 g Vaniljesukker
200 g CREDI®Gel

Om kagen

En skøn og flot dessertkage i lag med en sød æblefyld og en skøn cremet vaniljefromage – en virkelig saftig og velmagende kage. Kagen er baseret på vores CREDI®Cake Multi, der har en let krydret smag og et fint strejf af kanel, som giver et flot samspil til den friske vaniljefromage.

Den færdigpyntede kage holder sig frisk på køl i 1-2 dage. Kagen uden gele og dekoration kan opbevares på frost i op til to måneder, godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

CREDI® Cake Multi, olie, æg og vand røres sammen med spartel ved lav hastighed i ca. 5 min. Dejen hældes i en kantplade (60x46 cm) foret med silikonepapir, og bages ved 160°C i ca. 20 minutter. Når bunden er afkølet, stikkes runde bunde ud med udstikker Ø13,5cm. På halvdelen af bundene sprøjtes 150 g æblefrugtfyld, og en bund lægges ovenpå, og kagen placeres i midten af en ring med Ø16 cm.

CREDI®Fond Neutral fromagen tilsættes vaniljesukker, og fyldes i ringen rundt om kagen. Toppen rettes pænt af, og kagerne sættes på frost.

Smør et tyndt lag CREDI®Gel på kagerne mens de stadig er frosne, inden de pyntes færdige.



CREDI® MULTI CAKE

SIRUPSKAGE MED LUKSUSCREME

4 stk.

Ingredienser

900 g CREDI® MultiCake
100 g Sukker
100 g Vegetabilsk planteolie
200 g Pasteuriserede skrabeæg
320 g Kærnemælk
240 g Brun/mørk sirup

Fyld/topping

200 g Abrikosfrugtfyldning
400 g Luxuscreme (Grønvang)
5 g Vaniljesukker
240 g Cocoa coating/creme

Om kagen

En intens og smagfuld Sirupskage med masser af kryddersmag. Vi har lagt kagen sammen med Luxus creme og abrikosfrugtfyld.

Kagen har en kompakt krumme og kan holde sig frisk på køl i 5 dage. Opbevares bundene alene kan de holde sig på frost i 1-2 måneder, godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Ingredienserne til sirupskagen blandes og røres med spartel ved lav hastighed i 4-5 minutter. Kageringe med Ø16cm placeres i citronkagekapsler. Ringene fedtes med Crefino, og fyldes med 400 g kagedej. Bages ved 160°C i ca. 35 minutter.

Når kagebundene er kolde, flækkes de, og bunden smøres med ca. 60 g abrikosfrugtfyldning. Ovenpå frugtfyldet sprøjtes Luxus creme tilsat vaniljesukker som små fine dutter. Toppen smøres med Cocoa coating/creme og lægges på. Pyntes evt. med hakkede mandler rundt i kanten.



Tip

Prøv at variere med æblefrugtfyld. Og luksuscremen kan erstattes af en smørcreme.

CREDI® LUKSUS CAKE

DESSERTKAGE MED JORDBÆRFROMAGE

9 stk.

Ingredienser

3.000g CREDI® Luksus Cake (basisopskrift s. 18)
20 g Vaniljesukker
1.450 g CREDI® Fond Jordbær fromage (basisopskrift s. 19)
1.450 g CREDI® Fond Neutral fromage (basisopskrift s. 19)
10 g Vaniljesukker
540 g Jordbær-/ribsfrugtfyldning

Topping

145 g Credigel
5 g Jordbær pasta u/farve
1 g Rød farve

Om kagen

Skønne og saftige bunde med en afrundet smag af vanilje. Her kombineret med frugtfyld og en skøn fromage. En smagfuld og cremet kage, der kan holde sig på køl i 1-2 dage. Kagen uden gelé på toppen kan holde sig på frost i 2 måneder, godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagebundene samt vaniljesukker røres sammen med spartel ved lav hastighed i ca. 5 minutter. Dejen fordeles i to kantplader foret med silikonepapir, med 1.500 g dej i hver plade. Bundene bages ved 180°C i 12-14 minutter.

Når bundene er afkølet, drysses sukker på overfladen og de vendes ud af kantpladerne. Den ene bund spores ud på den lange led i baner på 4 cm bred og 51 cm lang. Det aflange kagestykke fores i en ring med Ø16cm, så overfladen med sukker vender ud mod ringen. Obs på at kagebunden er 1 cm lavere end højden på ringen. Af den anden kagebund stikkes der runde bunde ud med udstikker Ø14cm, som placeres i midten af den forede ring. På hver bund sprøjtes der først ca. 100 g jordbærfrugtfyld, og derefter ca. 140 g jordbærfromage. Lad fromagen sætte sig på frost, inden ringen fyldes med vaniljefromagen (basisopskrift på neutral fromage – tilsæt blot vaniljesukker). Sæt herefter kagerne på frost. Bland jordbærpasta og rød farve i Credigel, og smør det i et tyndt lag på kagerne, mens de er frosne.



Tip

Prøv også med en kombination af æblefyld og citronfromage

CREDI® LUKSUS CAKE

LUKSUS ÆBLEKAGE

14 stk.

Ingredienser

3.100 g CREDI® Luksus Cake (basisopskrift s. 18)
4 g Mandelaroma
2.900 g CREDI® Fond Neutral fromage (basisopskrift s. 19)
20 g Vaniljesukker
3.000 g Æble frugtfyldning 65%

Topping

250 g Credigel
250 g Piskefløde
100 g Mørk chokolade 64%

Om kagen

Med kombinationen af æble frugtfyld og vaniljefromage minder kagen om en smagfuld "klassisk æblekage". En virkelig skøn luksus æblekage, der kan holde sig frisk på køl i 1-2 dage. Undlades udskæring af kagen og pynt kan æblekagen holde sig på frost i 1-2 måneder, hvis den er godt pakket ind under plast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagebundene samt mandelaroma røres sammen med spartel ved lav hastighed i ca. 5 minutter.

Dejen fordeles i to kantplader 46x60 cm, foret med silikonepapir i bunden, med 1.500 g dej i hver. Bundene bages ved 180°C i 12-14 minutter. Skær de afkølede bunde til, så de passer i en metalramme 40x54 cm. Smør 1.500 g æble frugtfyldning på nederste kagebund, og sæt metalrammen omkring bunden. Hæld halvdelen af *vaniljefromagen ud på bunden, og fordel det jævnt ud over æble frugtfyldet. Placer næste bund i rammen, og fordel først resten af æble frugtfyldet og derefter vaniljefromagen på bunden. Sørg for at glatte overfladen på vaniljefromagen ud, så den bliver helt jævn. Kagen stilles på frost. Fjern rammen fra kagen, og smør et tyndt lag Credigel ud over hele kagen. Skær den ud i stykker af ca. 7,5 x 20 cm. De enkelte kager pyntes med rosetter af **chokoladeganache på midten af kagen.

***Vaniljefromage:** CREDI®Fond Neutral fromagen laves, som beskrevet i basisopskriften og der tilsættes vaniljesukker.

****Chokoladeganache:** Fløden varmes op til lige under kogepunktet, og hældes over den mørke chokolade. Det hele røres sammen til en blank homogen creme, og sættes på køl til dagen efter.



Tip

Æblekagen kan også skæres ud til potionskager eller tapaskager



KAGEBUNDE, LINSEDEJ OG STREUSEL

BASISOPSKRIFTER

CREDI® Soft Cake Lys kagebund

1.000 g CREDI® Soft Cake Lys
 350 g Pasteuriserede skrabeæg
 300 g Vegetabilsk planteolie
 225 g Vand

CREDI® Soft Cake Mørk kagebund

1.000 g CREDI® Soft Cake Mørk
 350 g Pasteuriserede skrabeæg
 300 g Vegetabilsk planteolie
 225 g Vand

CREDI® Cake Platin Lys kagebund

1.000 g CREDI® Cake Platin Lys
 350 g Pasteuriserede skrabeæg
 300 g Vegetabilsk planteolie
 220 g Vand

CREDI® Cake Platin Choko kagebund

1.000 g CREDI® Cake Platin choko
 350 g Pasteuriserede skrabeæg
 300 g Vegetabilsk planteolie
 225 g Vand

CREDI® Luksus Cake

1.000 g CREDI® Luksus Cake
 325 g Pasteuriserede skrabeæg
 300 g Vegetabilsk planteolie
 200 g Vand

Linsedej

1.250 g Hvedemel
 825 g Rulle margarine
 425 g Flormelis
 150 g Pasteuriserede skrabeæg
 25 g Orkidé Bagepulver

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

Marcipan streusel

250 g OM Kranse xx
 160 g Sukker
 160 g Hvedemel
 75 g Røremargarine fast
 30 g Vaniljesukker

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

Følg fremgangsmåden under de enkelte kageopskrifter.

For at opnå det bedste resultat er det vigtigt, at hastighed og røretider overholdes.



FROMAGER

BASISOPSKRIFTER

CREDI® Fond Kakao fromage

200 g CREDI® Fond Kakao
 250 g Vand
 1.000 g Piskefløde

CREDI® Fond Kakao opløses i vand. Herefter tilsættes ca. 1/3 af den letpiskede fløde og det blandes godt sammen. Resten af fløden mænges i.

CREDI® Fond fromage med citronsmag

200 g CREDI® Fond med smag af citron
 250 g Vand
 1.000 g Piskefløde

CREDI® Fond Lemon opløses i vand. Herefter tilsættes ca. 1/3 af den letpiskede fløde og det blandes godt sammen. Resten af fløden mænges i.

CREDI® Fond Neutral fromage m/u Baileys

200 g CREDI® Fond Neutral
 125 g Vand
 125 g Baileys®
 1.000 g Piskefløde

CREDI® Fond Neutral opløses i vand tilsat Baileys. Derefter tilsættes ca. 1/3 af den letpiskede fløde og det blandes godt sammen. Resten af fløden mænges i. Ønskes en helt neutral fromage erstattes Baileys af samme mængde vand.

CREDI® Fond Jordbær fromage

200 g CREDI® Fond Jordbær
 250 g Vand
 1.000 g Piskefløde 35%

CREDI® Fond Jordbær opløses i vand. Derefter tilsættes ca. 1/3 af den letpiskede fløde og det blandes godt sammen. Resten af fløden mænges i.

Irish Coffee fromage

200 g CREDI® Fond Neutral
 125 g Vand
 125 g Whisky
 75 g Kaffe Latte Macchiato Pasta
 1.000 g Piskefløde
 50 g Mørk Choko kagedrys 49%

Fløden piskes til en meget let skum. CREDI® Fond Neutral opløses i vand tilsat whisky og kaffe pasta. Derefter tilsættes ca. 1/3 af den letpiskede fløde og det hele blandes godt sammen. Resten af fløden mænges i sammen med den mørke choko kagedrys. Fromagen er nu klar til brug.

Choko-/Orangemousse

1.450 g CREDI® Fond Kakao
 40 g Appelsin pasta u/farve
 75 g Mørk choko kagedrys 49%

Vand og appelsin pasta tilsættes til CREDI® Fond Kakao og blandes godt sammen. 1/3 af den letpiskede fløde blandes godt sammen med fond blandingen. Derefter vendes resten af fløden i og til sidst tilsættes den mørke kagedrys.

Gott håndværk skaber

GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har en bred palette af bageriprodukter til dine brød og kager, udviklet for at skabe smagsoplevelser.

Vi gør os umage for at udvikle løsninger til netop dit bageri. Det håber vi, at du kan smage.

Find mere inspiration og tips på
WWW.CREDIN.DK

