

CRÈME DE LA CRÈME

CRÉDIN®



Inspiration & opskrifter på

- Browniesnitter
- Hindbærtærter
- Craquelin eclairs
- Havrebrød
- Majsbrød
- Speltrugbrød fra Juelsminde

NYHED: CREDI® Konditorcreme

CREDI® Konditorcreme er en flot, tyk creme med en fyldig, sød smag af vanilje, som kan bruges i traditionelle lagkager og flødekager. Og er også velegnet til masser af andre kager.

Prøv de nye, nemme opskrifter og bag lækre kager med en god smag og et unikt udtryk, der frister dine kunder igen og igen.

Hindbærtærter

En kombination af sprød linsedej, saftig CREDI® Cake Luksus, borgmestermasse, hindbær og mørk kakaoovertræk toppet med CREDI® Konditorcreme.

Browniesnitter

Den saftige mørke browniebund i kombination med hvid chokoladecreme med citron og CREDI® Konditorcreme er en smagsoplevelse ud over det sædvanlige.

Craquelin eclairs

Kombinationen af den lette vandbakkelse, den sprøde craquelin dej med kakaosmag og den fyldige, søde CREDI® Konditorcreme er helt perfekt.

FAKTA OM CREDI® KONDITORCREME:

- Velsmagende og flødeagtig sødme
- Blød og cremet med god mundfylde
- Meget stabil
- Nem at arbejde med – fint ensartet resultat, hver gang

GRUNDOPSKRIFT

400 g CREDI® Konditorcreme
1.000 g vand

Bland ingredienserne sammen og pisk ved højeste hastighed i 3 minutter.

BROWNIESNITTER

med konditorcreme & hvid chokoladecreme med citron

Se opskriften på næste side >>

*Pynt færd. med et par
chokoladepinde
og skovsyre blade*



Opbevaring

Kagerne kan opbevares
på køl og frost uden pynt

Antal

87

Vægt

61 g

INGREDIENSER**VAREN.R.****Browniebund****2.450 g**

CREDI® Luksus Brownie	1.485 g	936621
Helæg, pasteuriseret	371 g	36213
Vegetabilsk olie	371 g	33417
Vand	223 g	

**Hvid chokoladecreme
med citron****550 g**

XOCOFINE, hvid, 30%	300 g	32001
Debic piskefløde, 35%	150 g	21130
Citronpuré	100 g	2551

Konditorcreme**1.800 g**

CREDI® Konditorcreme	514 g	933018
Vand	1.286 g	

Mørk chokoladecreme**550 g**

32145

Tip

Lav selv en trekantet tyl ved at trykke
en lille rund tyl flad i den ene side,
så den danner en trekant.

**ARBEJDSBESKRIVELSE
– GRUNDOPSKRIFTER****Browniebund**

Røretid..... Rør alle ingredienser med spatel
ved medium hastighed i 4-5 min.

Dejvægt..... 2.450g i foret kantplade 45x60 cm

Bagetid..... 25-28 min

Temperatur..... 170 °C

Hvid chokoladecreme med citron

Smelt citronpuré, tilsæt piskefløde og varm
op til kogepunktet.

Hæld massen over den hvide chokolade og
rør sammen til en ensartet masse.

Stil cremen på køl til dagen efter.

Konditorcreme

Bland ingredienserne sammen og pisk ved
højeste hastighed i 3 min.

ARBEJDSBESKRIVELSE

Udskær den afkølede browniebund i stykker
på 3,5 x 7 cm.

Sprøjt 6 g citroncreme i en stribe i midten på
langs af stykket.

Sprøjt en tynd stribe mørk chokoladecreme
på hver side af citroncremen.

Sprøjt konditorcreme oven på i et blødt zigzag
mønster med en flad/trekantet tyl.

FIND OPSKRIFTEN I CBP PREMIUM PRO

Søg på

**”Browniesnitter med konditorcreme &
hvid chokoladecreme med citron”**

OBS!

Citroncremen skal laves dagen før.

HINDBÆRTÆRTER

med konditorcreme



*Forslag til dekoration:
Friske blåbær og skovsyre blade*

Tip

Skab WAUW-effekt på hylden:
Dekorér alle kager ens og stil
dem tæt sammen.

Form	Antal	Vægt
Linseform Ø82 x 20 mm	87	106 g

INGREDIENSER	VAREN.R.
--------------	----------

Linsedej	2.675 g	
CBP hvedemel	1.250 g	4001
TF Superrulle 16	825 g	36099
Flormelis	425 g	34500
Pasteuriseret helæg	150 g	36213
Orkidé bagepulver	25 g	964124

Luksus Cake	1.825 g	
CREDI® Luksus Cake	1.000 g	935535
Pasteuriseret helæg	325 g	36213
Vegetabilsk olie	300 g	33417
Vand	200 g	

Borgmestermasse	825 g	
Universal Fyld	250 g	935504
Sukker	250 g	34405
Vand	75 g	
TF SuperRøre Blød	250 g	36091

Konditorcreme	2.800 g	
CREDI® Konditorcreme	800 g	933018
Vand	2.000 g	

CBP Hindbærfrugtfyldning	870 g	30100
-------------------------------------	--------------	--------------

CBP Overtræk mørk	270 g	32275
--------------------------	--------------	--------------

FIND OPSKRIFTEN I CBP PREMIUM PRO

Søg på

"Hindbærtærter med konditorcreme"



Tip

Dekorér bærrerne med **Odense guldstøv (46267)**, **Odense sølvstøv (46268)** eller **Odense bronzestøv (46272)**.

ARBEJDSBESKRIVELSE – GRUNDOPSKRIFTER

Linsedej

Ælt alle ingredienser sammen til en ensartet masse. Opbevar dejen køligt, indtil den skal anvendes.

Luksus Cake

Rør alle ingredienser sammen ved lav hastighed i 5 min.

Borgmestermasse m/Universal Fyld

Rør alle ingredienserne sammen til en ensartet masse.

Konditorcreme

Bland ingredienserne sammen og pisk ved højeste hastighed i 3 min.

ARBEJDSBESKRIVELSE

Tærter

Rør Luksus Cake og Borgmestermasse sammen til en ensartet blanding.

Rul linsedej ned på 2,5 mm og stik ud med udstikker Ø100 mm.

Fór linseforme Ø82x20 med linsedejsstykkerne.

Sprøjt 10 g hindbærfrugtfyld i bunden og sprøjt 30 g blanding af Luksus Cake og Borgmestermasse ovenpå hindbærrerne.

Dejvægt 65 g

Antal 87 stk

Bagetid 12-15 min

Temperatur 200 °C

Mørkt overtræk og konditorcreme

Smør mørkt overtræk på de afkølede kager. Sprøjt 30 g konditorcreme ovenpå i et flot mønster.

CRAQUELIN ECLAIRS

med konditor- & chokoladecreme



Tip

Du kan også dekorere med små toppe af konditorcreme og skovsyre blade.

Opbevaring

Kagerne kan opbevares på frost uden pynt

Antal

90

Vægt

73 g

INGREDIENSER**VAREN.R.****Vandbakkelsesdej**

2.700 g

Wales powder til vandbakkelser

1.000 g

24080

Vand

1.700 g

Mørk craquelindej

1.000 g

CBP hvedemel

361 g

4001

TF Superrulle 16

248 g

36099

Flormelis

128 g

34500

Helæg, pasteuriseret

45 g

36213

Orkidé bagepulver

8 g

964124

Mørk kakao, 20-22 %

15 g

32805

Sukker

195 g

34405

Konditorcreme

2.800 g

CREDI® Konditorcreme

800 g

933018

Vand

2.000 g

Callebaut mørk chokoladecreme

630 g

32145

Tip

Skab blikfang: Brug både mørk, lys, hvid og rosa chokolade til dekoration.

**ARBEJDSBESKRIVELSE
– GRUNDOPSKRIFTER****Vandbakkelsesdej**

Rør vand og wales powder sammen ved lav hastighed.

Rør derefter i ca. 5 min. ved høj hastighed.

Mørk craquelindej

Ælt alle ingredienser sammen til en ensartet masse. Sæt dejen på køl, indtil den skal anvendes.

Konditorcreme

Bland ingredienserne sammen og pisk ved højeste hastighed i 3 min.

ARBEJDSBESKRIVELSE

Sprøjt vandbakkelsesdejen ud som "streger" på ca. 30 g (ca. 8 cm) med en rund tyl (Ø14).

Rul craquelindejen ned på 2 mm og skær den i aflange stykker (4 x 8,5 cm) på ca. 6 g med sporejern.

Læg et stykke craquelindej henover hver éclair.

Dejvægt 36 g

Antal 90 stk

Bagetid Ca. 22 min

Temperatur 180 °C

Fyld de afkølede eclairs fra bunden med 30 g konditorcreme og 7 g mørk chokoladecreme.

Forslag til dekoration

Striber af mørk chokolade og lidt finthakkede pistacienødder.

FIND OPSKRIFTEN I CBP PREMIUM PRO

Søg på

"Craquelin eclairs med konditor- og chokoladecreme"

KOLDHÆVEDE manitoba majskolber



*Manitoba majskolber er
velegnet til alle dagens
måltider.*

Tip

Bag løbende hele dagen og
servér smagsprøver.

Antal

60

Vægt

88 g

INGREDIENSER**VAREN.R.**

JUST4TASTE®

Majskoncentrat 1.500 g 989604

Manitoba casillo
hvedemel 1.500 g 33816

Kronjäst original gær 100 g 36018

Vand 1.900 g

Til dekoration

Majsdrys 60 g 33178

Sesamfrø 60 g 33147

Info

Manitoba er et kraftigt hvedemel med et højt indhold af proteiner, der gør dejen elastisk og rigtig god at arbejde med. Kombinationen af majs og manitoba giver brødet karakter og en meget sprød skorpe.

ARBEJDSBESKRIVELSE**Æltetid** 4 minutter i 1. gear
Æltes skær i 2. gear**Dejtemperatur** 26 °C**Liggetid** 2 x 20 min**Dejvægt** 2.500 g pr. pres (30 stk)**Antal** 60 stk**Vægt pr. stk.** 83 g**Raskning (køl)** Natten over**Bagetid** Ca. 18 min.**Indsætningstemperatur** 260 °C**Afbagningstemperatur** 190 °C**Damp** Normalt**Dag 1:**

Virkes runde op. Rul ud i aflange stykker på 10 cm. Rul stykkerne i en blanding af majsdrys og sesamfrø (5g/stk.). Sæt 15 stk. på en netplade. Lad hvile i 10 min. Lav herefter et fint aftryk med et brødstempel eller rids et mønster med en kniv. Sæt på køl under plast.

Dag 2:

Tag stykkerne ud og temperer under plast i ca. 60-90 minutter.

FIND OPSKRIFTEN I CBP PREMIUM PRO

Søg på

”Koldhævede manitoba majskolber”

SPELTRUGBRØD

fra Juelsminde



*Pynt med havreflager
og sesamfrø*

Form

Foliebakke 75165 (1.650 ml)

Antal

10

Vægt

1.210 g

INGREDIENSER**VAREN.R.**

CBP Rugsigtemel	3.000 g	4083
Spelt Fuldkorn	1.500 g	4160
Solsikkekerner, brud	900 g	33163
Speltflager	700 g	5063
Multibase® Rugbrød	1.000 g	989501
Kronjäst original gær	80 g	36018
Vand	3.700 g	
Brun farin	200 g	34639
Ufiltreret æblemost	1.000 g	39045

Til dekoration

Havreflager	50 g	4096
Sesamfrø	50 g	33147

Tip

Kør "Ugens brød" tilbud på brød på Facebook og Instagram. Tag nogle lækre billeder med din mobil og post fra denne. Ledsag dit opslag af et spørgsmål, der kræver et hurtigt svar. Det giver kommentarer og kommentarer giver flere visninger og dermed forhåbentligt et godt salg.

ARBEJDSBESKRIVELSE

Æltetid 15 min. i 1. gear
Dejtemperatur 28 °C
Liggetid 30 min
Dejvægt 1.200 g
Antal 10 stk
Rasketid Ca. 50 min
Bagetid Ca. 50-60 min
Indsætningstemperatur 260 °C
Afbagningstemperatur 180 °C
Damp Normalt for rugbrød

Vend brødene i en blanding af havreflager og sesamfrø (10 g/brød).

Lav et snit i midten på langs af brødet før rask.

FIND OPSKRIFTEN I CBP PREMIUM PRO

Søg på

"Speltrugbrød fra Juelsminde"

KOLDHÆVET havrebrød med surdej



Avra for havre

Havresur bidrager til en god smag, en dejlig duft, en god konsistens, en blød krumme og til at holde brødet frisk.

Type	Antal	Vægt
Brød	6	708 g
Stykker	36	118 g

ARBEJDSBESKRIVELSE

Æltetid..... 4 minutter i 1. gear
Æltes skær i 2. gear

Dejtemperatur..... 26 °C

Liggetid..... Læg 4.200 g dej i en plastkasse 40x50 cm. Lad stå i bageriet i 30 min. Fold dejen så den strammes op. Sæt på køl i 60 min. inden udskæring

Dejvægt brød..... 700 g

Dejvægt Stykker..... 115 g

Antal brød..... 6 stk

Antal stykker..... 36 stk

Raskning (køl)..... Natten over

Bagetid brød..... Ca. 40 min

Bagetid stykker..... Ca. 18 min

Indsætningstemperatur..... 260 °C

Afbagningstemperatur..... 190 °C

Damp..... Normalt

Dag 1

Hak dejen ud til brød eller stykker.
Top med havregryn (ca. 8 g/brød og 3 g/stykke). Sæt på køl under plast.

Dag 2:

Tag brødene/stykkerne ud og temperer under plast i ca. 60-90 minutter.

INGREDIENSER

VARENØR.

CBP Hvedemel	3.000 g	4001
PASCO® Havre Konc.	2.000 g	946418
Havresur 60i	200 g	802041
Kronjäst original gær	100 g	36018
Vand	3.400 g	

Til dekoration

Til brød: Havregryn	48 g	26272
Til stykker: Havregryn	108 g	26272

