



**CRE DIN**

# CAKE DONUTS

BAGT I OVN - TRENDY OG NEMT

INSPIRATION I HVERDAGEN

“

”Det er tilfredsstillende at kunne servicere mine kunder med mit eget produkt, fremfor en færdigvare vi bare pynter af. Det bevarer håndværket, og så har vi mange flere muligheder for at variere smagen, så man rammer flere. Mine kunder er også positivt overrasket og synes, de smager bedre end almindelige donuts.”

**Jesper Christensen, bagermester og indehaver, Hornbæk Bageri**



# Hornbæk Bageri

## Løftet totalsalg

Donuts er den hurtigst voksende kage i DK, særligt blandt det yngre publikum. Det har bagermester Jesper Christensen fra Hornbæk Bageri mærket på egen forretning.

På den første måned har Hornbæk Bageri solgt mere end 3.000 Cake Donuts – uden at det er gået ud over salget af det eksisterende sortiment.

Credins Cake Donut er lidt sødere end de friturestegte donuts og har dermed en bredere appeal – specielt til børn og unge.

## Nemt og simpelt

Det tog kun ganske kort tid, før Jesper Christensen var i gang med sin Cake Donut produktion.

”Det har været meget simpelt at komme i gang, og vi har hurtigt fundet et nemt flow i det. Står man som bager og er lidt misundelig på det blikfang, færdig-donuts giver rundt omkring, så kan jeg kun anbefale at få fat i nogle forme og komme i gang. Det er alt andet lige et bedre produkt, man står og sælger her.”

 **Få del i væksten og bag selv dine egne velsmagende Cake Donuts fra Credin!**



# Opskrift



## INGREDIENSER:

### CREDI®

Luksus Cake (93553510)  
10.000 g.

### Æg

3.250 g.

### Vegetabilsk olie

3.000 g.

### Vaniljesukker

200 g.

### Vand

2.000 g.

## LYS DONUT

## MØRK DONUT

Luksus brownie (93662110)  
10.000 g.

2.500 g.

2.500 g.

1.700 g.

## FREMGANGSMÅDE:

**Røretid med spartel** 5 min. ved lav hastighed

5 min. ved lav hastighed

**Dejvægt i silikone donut form** 70 g. dej

65 g. dej

**Bagetid:** 20-24 min.

20-24 min.

**Temperatur:** 175 °C i stikovn

175 °C i stikovn

**Antal færdigbagte donuts** Ca. 260 stk.

Ca. 250 stk.

## HOLDBARHED

2 måneder på frost i lufttæt emballage  
1 uge på køl i lufttæt emballage  
Op til 3 dage pyntet i butik (afhængig af holdbarhed på pynt)

## VEJL. UDSALGSPRIS

1 stk. 25 kr. - 4 for 85 kr.  
eller  
1 stk. 20 kr. - 4 for 70 kr.

## 8 FORSKELLIGE VARIATIONER

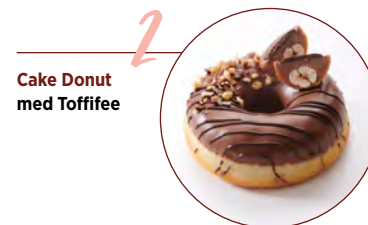
Smagen ligger primært i afpyntningen, men udover den klassiske lyse donut, har du mulighed for at tilbyde dine kunder en mørk variant, som adskiller sig fra de traditionelle donuts på markedet.



**Cake Donut med Snickers**



**Cake Donut med Sure vingummier**



**Cake Donut med Toffifee**



**Cake Donut med Lakrids**



**Cake Donut med Jordbærskum**



**Cake Donut med Bounty**



**Cake Donut med Marcipanbrød**



**Cake Donut med Oreo**

# Tips & tricks

## Holdbar og lækker topping

Det anbefales at bruge en hvid, lys eller mørk "ready to use" chokolade-creme som topping. Derved optimeres holdbarheden.

En almindelig glasur vil blive grå og mat på dag 2, hvorimod chokolade-cremen holder sig pæn blank i flere dage. Derudover giver cremen din donut en dejlig rig chokoladesmag.

## Sørg for at der er sammenhæng i pynten

Pynter du med marcipanbrød, så suppler med lidt ristede mandelsplitter. Bruger du Snickers, så pynt med hakkede saltede peanuts og karamelsauce.

Det er også oplagt at tilpasse pynten til højtiderne.

## Pynteforslag:

- Ferrero Rocher, Daim, Toblerone osv.
- Oreos eller andre slags cookies
- Slik og krymmel
- Frysetørrede bær
- Nødder, fx pistacie, pekan eller peanuts

osv...

## TILPAS DIN CAKE DONUT PYNT TIL FX.

Valentine  
Fødselsdag  
Nytår

OL / EM / Sport  
Halloween  
Jul

Mors dag  
Fars dag  
Sommer

Forår  
Fastelavn  
Pinse



**Kun fantasien sætter grænser**

## ALTERNATIV PRODUKTMULIGHED TIL DONUT FORMEN



### Fromage dessert med Bailey, karamel og peanuts

#### Antal: 20 stk

#### BAILEY FROMAGE:

- 1.000 g Debic piskefløde
- 200 g CREDI® Fond Neutral
- 125 g Vand
- 125 g Bailey

#### FREM GANGSMÅDE:

Fløden piskes meget let. Vand, Bailey og CREDI® Fond Neutral piskes sammen. Tilsæt 1/3 af fløden og bland det sammen. Tilsæt resten af fløden og bland sammen. Fromagen er nu klar til brug.

#### CHOKOLADE GLAZE:

- 200 g Sødmælk
- 220 g Sukker
- 250 g Mørk chokolade
- 15 g Husblas

#### FREM GANGSMÅDE:

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 chokoladen. Lad dette stå et lille minuts tid, inden man med en stavblender blander massen sammen, uden at få lavet for mange luftbobler. Glazen skal køle ned til omkring 37 °C før den er klar til brug.

#### ØVRIGE INGREDIENSER:

- 200 g Deli Karamel
- 120 g Peanuts
- 500 g Linsedej

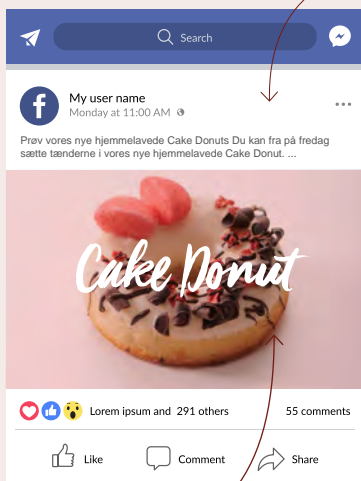
#### SAMLING AF KAGEN:

Fyld formene næsten helt op med fromagen (ca. 65-70 g). Sprøjt ca. 10 g karamel ned i fromagen og drys derefter ca. 6 g hakkede saltede peanuts ovenpå. Fyld evt. ekstra fromage i formen, glat ud med en palet og sæt det på frost. Fromagen tages fra frost, trykkes ud af formen og glazes med det samme. Placer den glazede kage forsigtigt ovenpå en bagt linsedejsbund, som passer i størrelsen. Tryk lidt hakkede peanuts fast rundt i kanten. Pynt efter eget ønske. Opbevares herefter på køl op til ét døgn.



# Markedsføring

Husk at gøre dine kunder/potentielle kunder opmærksomme på, at de nu kan købe hjemmelavede Cake Donuts i din butik.



## Facebook tekst

Prøv vores nye hjemmelavede Cake Donuts

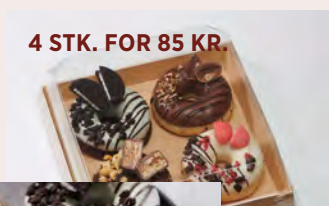
Du kan fra på fredag sætte tænderne i vores nye hjemmelavede Cake Donut.

Langt de fleste donuts du kan købe i Danmark er friturestegt på en fabrik i udlandet og pyntet af i Danmark. Elsker du donuts og kage, vil vores hjemmebagte donut lige være noget for dig.

Tilbud: 4 stk. for 85 kr. (Ved køb af én donut er prisen 25 kr)

## Billeder

Indsæt evt. billede af produkter eller fra bageriet, hvor I er ved at pynte de lækre donuts.







# CAKE DONUTS

BAG I OVN – TRENDY OG NEMT

I efteråret 2020 lancerede Credin det succesfulde **bag selv** Cake donuts concept.

Laneringen af Cake donuts har **løftet** det totale **salg** af kager betragteligt hos flere bagere.

Udover øget omsætning har flere danske bagere haft **stor succes** med at annoncere og promovere produkterne via **Facebook**.

Nu kommer opfølgningen på den store succes – **Cake donuts med fyld**.

Prøv de **nye smagsprofiler** med f.eks. citron, kaffe, hasselnødder, solbær eller lav din egen specielle Cake donut smag.



**NU MED FYLD!**

# Sådan gør du



## Vanilje med Solbærfyld



<b><u>Ingredienser:</u></b>	260 stk
Credi Luksus Cake	10.000 g
Æg	3.250 g
Olie	3.000 g
Vand	2.000 g
Vaniljesukker	200 g

### **Solbær creme:**

Hvid chokolade	1.505 g
Fløde	645 g
Solbær puré	430 g

## Kaffe med Passionsfyld



<b><u>Ingredienser:</u></b>	260 stk
Credi Luksus Cake	10.000 g
Æg	3.250 g
Olie	3.000 g
Vand	2.000 g
Instant kaffe	150 g

### **Passions creme:**

Hvid chokolade	1.505 g
Fløde	645 g
Passionsfrugt puré	430 g

## Brownie med Karamelfyld



<b><u>Ingredienser</u></b>	250 stk
Credi Luksus Brownie	10.000 g
Æg	2.500 g
Olie	2.500 g
Vand	1.700 g

## **Fremgangsmåde:**

<b>Røretid med spartel</b>	5 min. Ved lav hastighed
<b>Dejvægt i silikone donut form</b>	Vanilje og kaffe: 70 g Brownie : 65 g
<b>Bagetid</b>	20-24 min
<b>Temperatur</b>	170 – 175 °C

**Efter bagning afkøles kagerne. Når de er kolde dyppes bunden i chokolade/overtræk, og der fyldes 5 g chokolade i hvert hul.**

<b>Fyld pr kage :</b> Vanilje donut	10 g Solbær creme
Kaffe donut	10 g Passions creme
Brownie donut	10 g Karamel

**Fremgangsmåde:** Giv piskefløde og solbærpuré et let opkog. Hæld blandingen over chokoladen. Lad det stå 1 minut og rør rundt til cremen er jævn. Når cremen er kølet af fyldes den i hullerne, og kagen sættes på køl til cremen har sat sig.





# Sådan gør du



## Mandelflager, vanilje og fyld med citronsmag



<b><u>Ingredienser</u></b>	260 stk
Credi Luksus Cake	10.000 g
Æg	3.250 g
Olie	3.000 g
Vand	2.000 g
Vaniljesukker	200 g
Deli Citron	2.600 g
Mandelflager	2.000 g

## Valnødder, kaffe og fyld med chokoladesmag



<b><u>Ingredienser</u></b>	260 stk
Credi Luksus Cake	10.000 g
Æg	3.250 g
Olie	3.000 g
Vand	2.000 g
Instant kaffe	150 g
Callebaut Fondente	2.600 g
Hakkede valnødder	2.000 g

## Hasselnødder og karamelfyld



<b><u>Ingredienser</u></b>	250 stk
Credi Luksus Brownie	10.000 g
Æg	2.500 g
Olie	2.500 g
Vand	1.700 g
Deli Caramel	2.500 g
Flage salt	20 g
Hasselflager	2.000 g

## Fremgangsmåde:

<b>Røretid med spartel</b>	5 min. Ved lav hastighed
<b>Pynt</b>	Formen sprayes og 8 g nødder drysses i hvert hul. Vip pladen med formen lidt så nødderne fordeles jævnt
<b>Dejvægt i silikone donut form</b>	Vanilje og kaffe: 70 g Brownie : 65 g
<b>Fyld</b>	10 g Citron/ Fondente/ Karamel
<b>Bagetid</b>	20-24 min
<b>Temperatur</b>	170 – 175 °C





## Step by step Cakenuts

