
DET RENE LUKSUS

Tall cakes og andre ideer til din butikshylde



Solbær gâteau

Tre saftige mørke bunde adskilt af solbærfyld og nougat ganache. Dækket med frisk solbærcreme og smukt dekoreret.

500 g dej til mørke bunde vejes af i Flexipan nr. 388 og bages ved 160° C i 50-55 min.

Efter bagning og afkøling deles kagen i tre lige store bunde. På nederste bund smøres et lag Odense Chokolade Trøffel (15 g), og herpå smøres et lag solbærmarmelade/solbærkompot (30 g), og til sidst sprøjtes et lag nougat ganache på (80 g). Bund nr. to lægges på, smøres med et lag solbærmarmelade/solbærkompot, nougat ganache påføres og der afsluttes med bund nr. tre. Kagen smøres op med et lag solbærcreme (ca. 150 g), og pyntes af efter eget ønske.

Byg gerne 4 eller 5 lag på dine tall cakes. Det vil skabe endnu mere elegance opmærksomhed.

Tip

Når kagerne sættes i ovnen, kan der på en af pladerne sættes en folieform med en halv liter vand i. Det medvirker til at kagerne bager flot og jævnt op, uden at springe på midten.



Udvid dit kagesortiment med mere iøjnefaldende kager. Hemmeligheden er mere højde, flotte farver og nem hjemmelavet pynt, der ligner en million. Det giver variation, blikfang og merværdi!

Mocca gâteau

Tre saftige mørke bunde adskilt med Mocca Sarah Bernhard Creme. Dækket med lækker Moccacreme og smukt dekoreret.

500 g dej til kagebunde med valnødder vejes af i Flexipan nr. 388 og bages ved 160° C i 50-55 min.

Efter bagning og afkøling deles kagen i tre lige store bunde. På nederste bund smøres et lag Odense Chokolade Trøffel (15 g), og ovenpå sprøjtes et lag Mocca Sarah Bernhard creme (50 g). Dette gentages med bund nr. to, og der afsluttes med bund nr. tre. Kagen smøres op med Moccacreme (ca. 150 g), og pyntes af efter eget ønske.

Tip

Når kagerne sættes i ovnen, kan der på en af pladerne sættes en folieform med en halv liter vand i. Det medvirker til at kagerne bager flot og jævnt op, uden at springe på midten.



Tall cakes er en af de nyeste trends inden for kageverdenen. Inspirationen kommer fra USA, hvor cafeer, bagerier og sociale medier oversvømmes af imponerende høje kager i flotte farver, der i den grad vækker opsigt på såvel disken som online. Ideerne til pyntning og indhold kan være mange. Her finder du inspiration til at komme i gang og få spændende fornyelse i din butik.

Forårskage

Saftig kage med hindbærfyld og fromager. Dekoreret og toppet med fromage samt farverig marcipankant.

2500 g dej til lyse kagebunde hældes i en kantplade foret med siliconepapir og bages ved 180° C i ca. 18-20 min. Når bunden er kølet af, vendes den ud af kantpladen.

1 bund (ca. 140 g) smøres med et lag hindbærmarmelade (40 g) og et lag Credi®Fond Hindbær (200 g) sprøjtes på. En bund lægges ovenpå (140g). Nougat ganache (70 g) eller Credi®Fond Cocoa (60 g) smøres på toppen og med stjernetylle Ø10 mm sprøjtes en kant, som vist på billedet.

Efter afkøling stikkes bundene ud med en metalring Ø14 cm. (Det bedste resultat opnås ved at støbe kagen i en ring Ø14 cm.).

Odense Overtræsmarcipan Grøn (120 g) rulles ud i 2,5-2,75 mm tykkelse og lægges rundt om kagen.



Også perfekt til mors dag med lyserød marcipan!

Luksuriøse cupcakes

Her er vist to varianter af luksuriøse cupcakes. Valnødderbund med Mocca Sarah Bernhard eller chokolade bund med nougat ganche. Til disse cupcakes kan man anvende alle tre forskellige grunddeje alt efter hvilken smag man ønsker.

Valnøddecupcakes med Moccatopping

50 g dej til valnødderbunde vejes af i cupcake forme, og bages ved 180° C i 18 min. Efter afkøling pyntes de kolde cupcakes med en roset af Mocca Sarah Bernhard (15 g).

Chokolade cupcakes med Nougat topping

En portion dej til mørke bunde tilsættes 150 g chokolade chunks. 50 g dej vejes af i cupcake forme, og bages ved 180° C i 18 min. Efter afkøling pyntes de kolde cupcakes med en roset af Nougat Ganache (15 g).

Cupcakes kan virkelig give spræl i butikken. Brug forskellige farver cupcakes forme og kombiner med flotte toppings, så har du blikfang til enhver årstid, højtid eller anden mærkedag!



Chokodrøm

Saftig lys kagebund med chokolade og kokos kant toppet med hindbærmarmelade og kakao fromage. Pyntet med chokolade dekoration, bær og hakkede nødder.

2500 g dej til lyse kagebunde hældes i en kantplade foret med siliconepapir og bages ved 180° C i ca. 18-20 min. Når bunden er kølet af, vendes den ud af kantpladen.

Med et sporejern skæres kagen i firkanter á 4 x 8 cm. Bundens sider dyppes i chokolade (ca. 10 g) og efterfølgende i ristet kokosmel (ca. 2 g).

Ovenpå bunden sprøjtes en stribe hindbærmarmelade (ca. 5 g) og derefter sprøjtes der med stjernetylle Ø10 en "liggende spiral" af Credi®Fond Cocoa (ca. 25 g).

Giv dine kunder mulighed for at hente weekendens desserter i dit bageri. Støt op med bestillingssedler på disken, og få en rationel produktion uden spild.



Jordbærkage

Lys saftig kagebund smurt med mørk chokolade, smukt påsprøjtet flødecreme toppet med jordbær og gelé. Den velkendte smag af sommer med lang friskholdelse og svampethed.

3000 g dej til lyse kagebunde hældes i en kantplade foret med siliconepapir og bages ved 180° C i ca. 20-22 min. Når bunden er kølet af, vendes den ud af kantpladen og pensles med et tyndt lag chokolade på begge sider. Kanterne skæres af.

Med et sporejern deles bunden i 2 x 7 stykker (ca. 8 x 21 cm) stykker for store kager eller 8 x 7 stykker (ca. 8 x 5 cm) stykker for portionskager.

Med en stjernetylle Ø9 sprøjtes der et lag flødecreme ovenpå bunden, og herpå fordeles en passende mængde jordbær, halve eller i skiver. Til sidst sprøjtes eller pensles jordbærrene med et tyndt lag gele.



Tapas: Baileys med peanuts

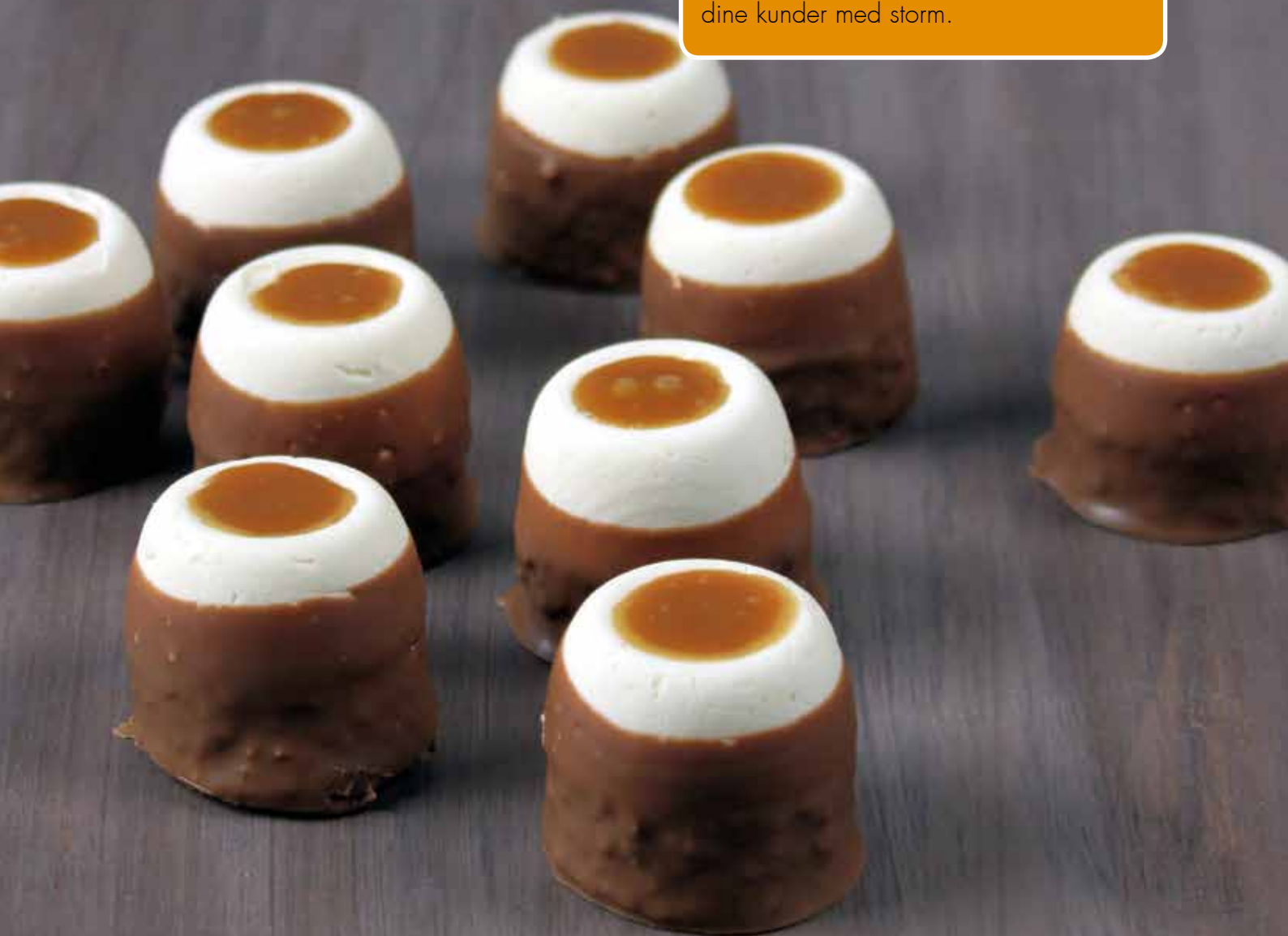
Saftig kagebund, skjulte peanuts, fromage med Baileys samt karamel top og lys chokolade giver nogle velsmagende tapas kager.

2500 g dej til lys kagebund hældes i en kantplade foret med siliconepapir. Efter bagning og afkøling stikkes små bunde ud med udstikker Ø4 cm.

I en siliconeform Flexipan 1259-103 sprøjtes der 10 g Baileys fromage i hver fordybning. Derefter "gemmes" der tre-fire peanuts i fromagen, og der sluttes af med en af de udstukne bunde (10 g), som trykkes let ned i fromagen.

Det hele sættes på frost i et par timer. Når kagerne er helt frosne, kan de forsigtigt trykkes ud af formen, og de dyppes nu i lys chokolade (ca. 5 g). Derefter fyldes der ca. 2 g færdig karamel i toppen af kagen.

Her er vores bud på nogle moderne og velsmagende tapaskager, der vil tage dine kunder med storm.



Tapas: Mango trommer

Mørke bunde med mangofromage og frisk mangofyldning overtrukket med mørk chokolade.

2500 g dej til mørk kagebund hældes i en kantplade foret med siliconepapir. Efter bagning og afkøling stikkes små bunde ud med udstikker Ø4 cm.

I en silicone form Flexipan 1129-H44 sprøjtes der 14 g mango fromage i hver fordybning. Derefter fyldes der ca. 1 g mangofyldning i hver form, så det ligger i midten, ovenpå fromagen. En af de udstukne bunde (10 g) trykkes let ned oven i fromagen, og det hele sættes på frost et par timer.

Når kagerne er helt frosne, kan de forsigtigt trykkes ud af formen, og overtrækkes med mørk chokolade (ca. 8 g)

Med tapas dessertkager får dine kunder mulighed for at smage flere lækkerier fra din butik samt mulighed for at lave individuelle desserter til deres gæster.



Lemontærte

Saftig kagebund med citroncreme og lemonfromage. En rigtig frisk tærte til de varme dage.

250 g dej til lys kagebund vejes af i form på Ø19 cm. Bages ved 170 °C i ca. 22 min.

Efter afkøling vendes bundene ud af formene og stikkes ud med en metalring Ø16 cm og højde 5 cm. Bundene bliver siddende i ringene.

Der smøres 40 g citroncreme på bunden og ringen fyldes med 400 g oprørt Credi® Fond Lemon.

Efter fromagen har sat sig på køl pyntes efter eget ønske.



Credins Credi® Fonds byder på et bredt udvalg af lækre fromager, som passer til enhver lejlighed. Prøv lemon, jordbær, hindbær, kakao eller skab din egen smag med Credi® Fond Neutral. Hent inspiration og opskrifter hos din Credin fagkonsulent eller på www.credin.com.

Jordbærtærte

Mørk saftige kagebund med jordbærpure og frisk jordbær fromage. Et stort hit blandt mange.

250 g dej til mørk kagebund vejes af i form på Ø19 cm. Bages ved 170 °C i ca. 22 min.

Efter afkøling vendes bundene ud af formene og stikkes ud med en metalring på Ø16 cm og højde 5 cm. Bundene bliver siddende i ringene.

70 g frossen jordbærpure lægges på bunden, og ringen fyldes med 400 g oprørt Credi® Fond Strawberry.

Efter fromagen har sat sig på køl pyntes efter eget ønske.



Tip

Bundene kan også udstikkes 1 cm mindre, så fromagen kan skjule bundene helt som på foto.

Chokotærte med Baileys

Saftig kagebund med ganache og lækker fromage med Baileys.

250 g dej til lys kagebund vejes af i form på Ø19 cm. Bages ved 170 °C i ca. 22 min.

Efter afkøling vendes bundene ud af formene og stikkes ud med en metalring Ø16 cm og højde 5 cm. Bundene bliver siddende i ringene.

Der smøres 20 g trøffelcreme på bunden, og ringen fyldes med 400 g oprørt Credi® Fond Cocoa med Baileys.

Efter fromagen har sat sig på køl pyntes efter eget ønske.



Hyldeblomsttærte

Lys saftig kagebund smurt med ganache og dækket med frisk og velsmagende fromage med hyldeblomst. En rigtig sommerklassiker.

250 g dej til lys kagebund vejes af i form på Ø19 cm. Bages ved 170 °C i ca. 22 min.

Efter afkøling vendes bundene ud af formene og stikkes ud med en metalring på Ø16 cm og højde 5 cm. Bundene bliver siddende i ringene.

Der smøres 20 g ganache på bunden, og ringen fyldes med 400 g oprørt Credi® Fond Neutral med hyldeblomst pasta.

Efter fromagen har sat sig på køl pyntes efter eget ønske.

Tip

Bundene kan også udstikkes 1 cm mindre, så fromagen kan skjule bundene helt som på foto.



Basisopskrifter

Lyse kagebunde

1000 g CREDI® LUKSUS CAKE
300 g Olie
325 g Æg
200 g Vand

Alle ingredienser blandes, og røres sammen ved lav hastighed i 5 min.

Kagebunde med valnødder

1000 g CREDI® LUKSUS CAKE
100 g Fint hakkede valnødder
100 g Ahornsirup
300 g Olie
325 g Æg
200 g Vand

Alle ingredienser blandes, og røres ved lav hastighed i 5 min.

Mørke kagebunde.

1000 g CREDI® LUKSUS CAKE
300 g Olie
325 g Æg
350 g Vand
75 g Kakao

Alle ingredienser blandes, og røres ved lav hastighed i 5 min.

Grundcreme til gâteau*

350 g Vand
1500 g Sukker
450 g Past. æggeblommer
25 g Vaniljesukker
1500 g Smør
1500 g Røremargarine

Vand og sukker koges, mens æggeblommerne piskes luftige. Sukkerlagen tilsættes æggene, og massen piskes til den er kold. Smør og margarine tilsættes over et par gange, og det hele piskes til en luftig masse.

Solbærcreme

1000 g Grundcreme til gâteau*
200 g Solbærmarmelade

Solbærmarmelade passeres igennem en sigte, og blandes godt sammen med den piskede grundcreme.

Moccacreme

1000 g Grundcreme til gâteau
15 g Instant kaffe
15 g Rom eller vand

Instant kaffe røres op i romessens/vand, og når kaffen er opløst blandes det godt sammen med den piskede grundcreme.

Mokka Sarah Bernhard creme

1000 g Fløde
150 g Mørk chokolade
150 g Lys chokolade
10 g Instant kaffe

Fløden koges op, og hældes over chokoladen og kaffepulveret. Det hele blandes godt sammen, og køles ned til senere brug.

Nougat Ganache

1000 g Fløde
400 g Blød nougat

Fløden koges op, og hældes over den bløde nougat. Det blandes godt sammen, og køles ned til senere brug.

Credi®Fond Cocoa

1000 g Fløde
200 g CREDI® FOND COCOA
250 g Vand (ca. 20° C)

Fløden piskes let. CREDI® FOND COCOA opløses i vandet og blandes med ca. 1/3 af fløden. Resten af fløden mænges i.

Credi®Fond Hindbær

1000 g Fløde
200 g CREDI® FOND HINDBÆR
250 g Vand (ca. 20° C)

Fløden piskes let. CREDI® FOND HINDBÆR opløses i vandet og blandes med 1/3 af fløden. Resten af fløden mænges i.

*I stedet for grundcreme kan anvendes Dragsbæk Luxus Creme

Mango fromage

1000 g Fløde
200 g CREDI® FOND NEUTRAL
100 g Vand
200 g Mango pure

Fløden piskes let. CREDI® FOND NEUTRAL blandes med vand og mango pure, og det hele blandes godt sammen med 1/3 af fløden. Derefter mænges resten af fløden i.

Mango fyldning

250 g Mango pure
2 stk. Husblas (små blade)

Husblas lægges i blød i rigeligt koldt vand. Mango puren varmes op i en lille gryde. Når pureen er ved at være godt varm, tilsættes husblasen, og det røres godt sammen. Blandingen er klar når den er kølet godt af.

Baileys fromage

1000 g Fløde
200 g CREDI® FOND NEUTRAL
125 g Vand
125 g Bailey likør

Fløden piskes let. CREDI® FOND NEUTRAL blandes med vand og Bailey, og det hele blandes godt sammen med 1/3 af fløden. Derefter mænges resten af fløden i. (Fro-magen er nu klar til brug)

Flødecreme

1000 g Vand
400 g Bage Cremin® Luksus
500 g Fløde

Crempulver og vand piskes i 3 min, og det blandes sammen med fløde pisket til skum.

Jordbærpuré

1150 g Frosne jordbær
350 g Sukker
12 stk. Husblas (store blade)

Jordbær og sukker blandes og henstår tildækket i 24 timer ved stuetemperatur. Husblas sættes i blød i rigeligt koldt vand. Jordbær og sukkermassen koges i 5 min. og blendes til en ensartet masse. Mens blandingen stadig er varm røres husblasen i. 70 g jordbærpure vejes af i aluform 7155 (Ø 14 cm), og sættes på frost. Efter indfrysning er jordbærpureen klar til brug.

Trøffelcreme

til 36 tærter

400 g Odense Overtræk Mørk ekstra
400 g Fløde

Fløden koges op og hældes over chokoladen. Der piskes til homogen masse. Afkøles. Arbejdstemp.: ca. 40 °C.

Citroncreme

320 g BAGE CREMIN® LUKSUS
800 g Vand
12 g citronpasta

Røres sammen.

Credi® Fond lemon eller strawberry

1000 g CREDI® FOND LEMON eller STRAWBERRY
1250 g Vand
5000 g Fløde

Fløden piskes let. CREDI® FOND opløses i vandet og blandes med ca. 1/3 af fløden. Resten af fløden mænges i.

Credi® Fond Cocoa med Baileys

1000 g CREDI® FOND COCOA
625 g Vand
625 g Baileys
5000 g Fløde

Fløden piskes let. CREDI® FOND COCOA opløses i vand og Baileys og blandes med ca. 1/3 af fløden. Resten af fløden mænges i.

Credi® Fond med Hyldeblomst

1000 g CREDI® FOND NEUTRAL
1250 g Vand
125 g Hyldeblomst pasta
5000 g Fløde

Fløden piskes let. CREDI® FOND NEUTRAL opløses i vand tilsat hyldeblomst pasta og blandes med ca. 1/3 af fløden. Resten af fløden mænges i.

Credi® Luksus Cake giver dig utallige muligheder

Med Credi® Luksus Cake har vi skabt kagebunden til lækre kager med fokus på variation til dit kagesortiment.

Credi® Luksus Cake er perfekt til mange kagetyper og favner en bred vifte af fantastiske kager lige fra bagte tærter med frugt og streussel til de flotteste gâteauer.

Med Credi® Luksus Cake er du sikret:

- En lang friskholdelse og svampethed gør at bundene holder sig på toppen længe
- En bund der ikke smuldrer og krummer. Du kan lave flotte snit og derved sælge halve eller kvarte lagkager med perfekte udseende
- En bund, der kan bære frugt, nødder og chokolade tilsætninger, uden de synker til bunds under bagning
- Sikkerhed og fleksibilitet. Hvad enten du ønsker klassiske lyse bunde, en kraftfuld kakaobund eller din egen tilsætning af hakkede nødder, chokolade eller lignende, får du det optimale bageresultat med Credi® Luksus Cake

