

De sødeste fristelser



CRÉDIN®

SKØNNE KAGER

Inspiration & Muligheder

INDHOLD

- 03 Velkommen
- 04 Basisopskrifter

CREDI®Cake Multi

- 06 Dessertkage
- 07 Valnøddkage
- 08 Banankage

CREDI®Cake Platin Lys

- 09 Pærekage
- 10 Brombærkage
- 11 Blåbærkage



Skønne og velsmagende

SOFT CAKES

Vi har et stort udvalg af kageblandinger til saftige og lækre kager. I dette hæfte finder du inspiration og spændende opskrifter på vores to kageblandinger CREDI®Cake Multi og CREDI®Cake Platin Lys, der er fantastiske på hver deres måde. Opskrifterne er fleksible og kan nemt tilpasses årstidens bær og frugter. De to kageblandinger er kendetegnet ved:

CREDI®Cake Multi

Er en velsmagende kage med en varm og krydret smag med et strejf af kanel. Kagen er smagfuld, nem at variere og fantastisk til alle kager bagt i rammer og form, som for eksempel nøddekager, gulerodskager og naturligvis banankager.

CREDI®Cake Platin Lys

Er en skøn kageblanding, der giver en virkelig saftig kage med en fyldig og afstemt smag af vanilje. Kagen kan anvendes i både rammekager og kager bagt i form – og er særdeles god til at bære frugt, bær, nødder og chokolade.

Vi glæder os til at inspirere dig!

Dit Credin Team

Om vores kageblandinger:

- Nemme at arbejde med og giver en sikker proces
 - Giver en fantastisk smag til de færdigbagte kager
 - Indeholder ingredienser, der giver en god friskholdelse
 - Er fleksible og der skabes nemt stor variation og masser af lækre kager
-



BASISOPSKRIFTER

CREDI®Cake Platin Lys kagebund

1.000 g CREDI®Cake Platin Lys
350 g Æg
300 g Olie
225 g Vand

Følg fremgangsmåden til kagebunden under de enkelte kageopskrifter.

Linsedej

1.250 g Hvedemel
825 g Rullemargarine
425 g Flormelis
150 g Æg
25 g Orkide Bagepulver

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

CREDI®Fond Neutral fromage

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

CREDI®Fond Neutral opløses i vand. Der tilsættes 1/3 af den letpiskede fløde og det blandes godt sammen. Resten af den letpiskede fløde mænges i.

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.

Mokka Sarah Bernard Creme

1.000 g Piskefløde 35%
150 g Mørk chokolade 64%
150 g Mælke chokolade 35%
10 g Kaffe instant

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



CREDI®CAKE MULTI

KRYDRET DESSERTKAGE MED ÆBLEFYLD

6 stk.

Ingredienser

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

Fyld

900 g Æblefrugtfyld

Topping

1.450 g CREDI®Fond Neutral fromage
(basisopskrift s. 4)
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 velsmagende 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.

Arbejdsbeskrivelse

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®CAKE MULTI

VALNØDDEKAGE MED KAFFE

5 stk.

Ingredienser

1.000 g CREDI®Cake Multi
260 g Olie
250 g Æg
300 g Vand
200 g Valnøddebrud

Fyld

375 g Cocoa coating/creme

Pynt

800 g Mokka Sarah Bernhard creme
(basisopskrift s. 4)

Om kagen

En virkelig indbydende og velsmagende kage med valnødder og en cremet mokka topping, der sikrer en saftig smagsoplevelse. Kagen er baseret

på vores CREDI®Cake Multi, der har en let krydret smag med et fint strejf af kanel og en tæt poring. Den færdigpyntede kage holder sig frisk på køl i 1-2 dage. Kagebunden uden topping kan opbevares på frost i op til to måneder, godt pakket ind under plast.

Arbejdsbeskrivelse

Alle ingredienser til kagebundene røres sammen med spartel ved medium hastighed i ca. 5 min. Placer kageringe med Ø16 cm i citronkagekapsler. Ringene fedtes med Crefino, og fyldes med 400 g dej. Kagerne bages ved 160°C i ca. 30 min. Når kagebundene er kolde, sprøjtes kakaocremen ned forskellige steder i kagen. Pisk den kolde Sarah Bernhard creme med kaffe forsigtigt op, og pynt kagen med fine rosetter i forskellige størrelser.



CREDI®CAKE MULTI

BANANKAGE MED CHOKOLADESTYKKER

6 stk.

Ingredienser

- 1.000 g CREDI®Cake Multi
- 420 g Frosne bananskiver
- 200 g Æg
- 140 g Olie
- 200 g Vand
- 15 g Chokoladestykker 44%

Om kagen

En skøn og velsmagende banankage med chokoladestykker, der giver en god konsistens og smagsoplevelse. Kagen er baseret på vores CREDI®Cake Multi, der har en let krydret smag med et fint strejf af kanel og giver en tæt poring.

Den færdigpyntede kage holder sig frisk på køl i 5 dage. Uden pynt kan kagen opbevares på frost i op til to måneder, godt pakket ind under plast.

Arbejdsbeskrivelse

De frosne bananskiver tøs op og røres sammen med spartel, til de er blevet til mos. De øvrige ingredienser tilsættes til bananmosen, og det hele røres sammen med spartel ved lav hastighed i 5 minutter. 350 g dej doseres i sandkageforme og kagerne bages ved 160°C i 34 minutter.

Når kagerne er kolde, kan de evt. dekoreres med tynde striber af mørk chokolade.



CREDI®CAKE PLATIN LYS

PÆREKAGE MED HASSELNØDDER OG KANEL

6 stk.

Ingredienser

- 1.875 g CREDI®Cake Platin Lys kagebund (basisopskrift s. 4)
- 15 g Kanel stødt
- 300 g Syltede pærer
- 100 g Hasselnødder
- 1.075 g Linsedej (basisopskrift s. 4)
- 225 g Karamelfyldning

Pynt

- 230 g Syltede pærer
- 75 g Hasselnødder
- 150 g Marcipan streusel (basisopskrift s. 4)

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.

Arbejdsbeskrivelse

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 afbaging 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 BROMBÆRKAGE

6 stk.

Ingredienser

1.875 g CREDI®Cake Platin Lys kagebund
(basisopskrift s. 4)
200 g Mælkechokolade chunks 29%

Pynt

600 g Brombær
150 g Marcipan streusel (basisopskrift s. 4)
50 g Mandelflager

Om kagen

En skøn kage med brombær, baseret på vores CREDI®Cake Platin Lys, der giver en saftig kage med masser af smag og en skøn luftig poring. Platin lys er fantastisk til at bære frugt, bær og nødder og giver en god volumen. Den færdig-

pyntede kage holder sig frisk på køl i 3 dage. Uden pynt kan kagen opbevares på frost i op til to måneder, godt pakket ind under plast.

Arbejdsbeskrivelse

Alle ingredienser fra basisopskriften til kagebundene, røres med spartel ved lav hastighed i ca. 5 minutter. Chunks af mælkechokolade tilsættes de sidste sekunder af røretiden. Placer kageringe med Ø16 cm i citronkagekapsler. Ringene fedtes med Crefino, og fyldes med 325 g dej. 100 g brombær fordeles jævnt på hver kage, og der drysses med streusel og mandelflager. Kagerne bages ved 160°C i 35-40 minutter.

Efter afkøling kan kagerne pyntes med et drys flormelis.

CREDI®CAKE PLATIN LYS

BLÅBÆRKAGE

8 stk.

Ingredienser

1.875 g CREDI®Cake Platin Lys kagebund
(basisopskrift s. 4)
200 g Blåbær
150 g Hvide chokolade chunks

Pynt

120 g Blåbær
100 g Marcipan streusel (basisopskrift s. 4)

Om kagen

En dejlig saftig og svampet kage baseret på vores CREDI®Cake Platin Lys, der giver masser af smag og har en skøn luftig poring og god højde. Platin lys er desuden fantastisk til at bære frugt, bær og nødder. Den færdigpyntede kage holder

sig frisk på køl i 5 dage. Uden pynt kan kagen opbevares på frost i op til to måneder, godt pakket ind under plast.

Arbejdsbeskrivelse

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

Hvide chunks tilsættes det sidste minut af røretiden, og blåbær vendes i til sidst. 275 g dej doseres i en sandkageform, ovenpå hver kage drysses ca. 15 g blåbær og 10 g streusel. Kagerne bages ved 160°C i ca. 28 minutter.

Når kagerne er kølet af, kan de pyntes med striber af hvid chokolade.



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

