

WE
CREATE
SOLUTIONS

NYHED!



KARAMELDRØM

Uimodståelig og sød



Uimodståelige og sød

CREDI® CAKE PLATIN CARAMEL

Smagen af god karamel er en klassiker, man aldrig bliver træt af – fyldig, sød og med et strejf af nostalgi. Vores nye CREDI® Cake Platin Caramel forener alt det bedste: en saftig og blød krumme, perfekt afstemt sødme og den rene, delikate smag af karamel. Med den nye kageblanding er det nemt at bage alt fra skærekager og dessertkager til muffins og andre lækre variationer. Den er både alsidig og enkel at arbejde med – så du kan tilbyde et bredt udvalg, der rammer enhver smag.

Vi glæder os til at inspirere dig!
Dit Credin Team

CREDI® CAKE PLATIN CARAMEL

Sødme, blødhed, saftig krumme og en dejlig smag af karamel. Med kageblandingen kan du bage den flotteste gyldne kage, som er helt enkel at lave. Dejen doseres nemt i både form eller ramme og sikrer en stabil proces med gode bageegenskaber, der sikrer dig en flot kage. Kan anvendes til alle former for skærekager, kager i form, muffins og dessertkager. Kagen er kendetegnet ved:

- Dejlig smag af karamel og en blød saftig krumme
- Kan anvendes til alle former for rammekager og kager bagt i form
- Fantastisk til at bære nødder og chokoladestykker
- Rigtig gode bageegenskaber – bager jævnt og flot



TIP!
Undlade kanel i din crumble, så bliver smagen af karamel mere fremtrædende.

KARAMELDRØM MED KANELCRUMBLE OG ÆBLER

6 stk.

Ingredienser

1.000 g CREDI® Cake Platin Caramel
350 g Æg
300 g Vegetabilsk olie
250 g Vand (15-20°C)

Kanelcrumble

250 g OM Kranse XX
160 g Brun farin
110 g Hvedemel
50 g Havreflager
20 g Kanel
100 g Smør

Øvrige ingredienser

500 g Æbler i tern (frosne eller friske)

Fremgangsmåde

Alle ingredienser til dejen blandes sammen på en gang. Røres sammen med spartel ved medium hastighed i 4-5 min.

Kranse XX og brun farin røres sammen til en ensartet masse. Hvedemel, havreflager og kanel tilsættes og røres sammen til massen smuldrer. Smør tilsættes til sidst og skal kun lige fordeles rundt i massen.

Dejen til kagen vejes af på 315 g i en rund form Ø170 mm. Ca. 80 g æbletern fordeles ovenpå kagedejen og til sidst drysses 70 g kanelcrumble på kagen. Kagen bages i 35 - 40 min. ved 160°C.

Pynt kagen med karameltreger, nødder og hjemmelavet karmelflager.

KARAMELSOL MED ÆBLEFYLD OG SMØRCREME

6 stk.

Ingredienser

1.000 g CREDI® Cake Platin Caramel
350 g Æg
300 g Vegetabilsk olie
250 g Vand (15-20°C)

Smørcreme

400 g Mirabella white
400 g Smør
10 g Vaniljesukker

Øvrige ingredienser

450 g Igos æblefyld

Fremgangsmåde

Alle ingredienser til kagedejen blandes sammen på en gang. Røres med spartel ved medium hastighed i 4-5 min.

Dejen til kagen vejes af på 315 g i en citron-kagekapsel Ø145 mm og placeret i passende aluform eller i en kagering. Bages i ca. 30 min. ved 160°C.

Smørret tempereres så det bliver lidt blødt, og piskes sammen med Mirabella white og vaniljesukker. Pisk ved høj hastighed i 3 - 5 min. indtil cremen er luftig.

Lad kagerne køle af og flæk dem på midten til to bunde. På nederste bund smøres ca. 75 g Igos æblefyld i et jævnt lag. Smørcreme sprøjtes med glat tyl som "dutter" ovenpå æblefyldet, og øverste bund lægges på som et låg. På låget sprøjtes en ring af smørcreme "dutter" med rund tyl. Med en teske trykker man på hver "dut" og laver et spor ind mod midten af kagen.

Pynt med chokoladespåner, hakkede valnødder og hjemmelavet karamelflager.

TIP!

Find opskriften på en saltkaramelkage med nøddedrys i CBP Premium Pro.



CREDIN®