

Se basisopskrifter
i CBP Premium Pro



#ISH1

KRANSEKAGE MED KARAMEL- LISEREDE SOLSIKKEKERNER OG PISTACIENØDDER

50 stk. á 35 gram
Vejl. udsalgspris:
Stk/kr. 12,- eller 10/100,-

Ingredienser

1.000 g OM Kranse XX (35103)
200 g Stødt Melis (34405)
150 g Æble, rå
225 g XOCOFINE Øko Choko Mørk
75% (32093)
200 g Karamelliseret Pistace og solsikke-
kekerne topping – basisopskrift

OM Kranse XX og sukker køres sammen. Riv de rå æbler og tilsæt dem til en ensartet masse. Massen rulles ned på 10 mm og 200 gram karamelliseret solsikkekerner og pistacienødder drysses over og trykkes let ned i kranssekagen. (Se opskrift i CBP Premium Pro). Sættes på frost og tages ud, når den er kold. Skæres i 4x6 cm, sættes på plade og bages af i ca. 6-8 min. ved 225 °C. Når stykkerne er afkølet, kan de bundtrækkes i mørk chokolade.



#ISH2

KRANSEKAGE MED SWEET POTATO

38 stk. á 35 gram
Vejl. udsalgspris:
Stk/kr. 12,- eller 10/100,-

Ingredienser

1.000 g OM Kranse XX (35103)
200 g Stødt Melis (34405)
150 g Frossen Sweet Potato (2570)

OM kranse XX og sukker køres sammen. Den optøede sweet potato tilsættes og køres sammen til en ensartet masse. Kranssekagemassen rulles ned på 10 mm på rullebord og sættes på frost. Når den er godt kold, udstikkes den med et krus eller udstikker på ca. 6 cm i diameter. Derefter bages den af i ca. 6-8 minutter ved 225 °C og kan evt. pyntes med god mørk øko chokolade (32093).



#ISH3

KRANSEKAGE MED ÆBLE OG RISTEDE HAMPEFRØ

48 stk. á 35 gram
Vejl. udsalgspris:
Stk/kr. 12,- eller 10/100,-

Ingredienser

1.000 g OM Kranse XX (35103)
200 g Stødt Melis (34405)
150 g Æble, rå
150 g Hampefrø afskallede (33204)
200 g XOCOFINE Øko Choko Mørk
75% (32093)

Kranse XX og sukker køres sammen. Derefter tilsættes revet æble og til sidst de ristede hampefrø. Massen rulles ned på 10 mm og sættes på frost. Når den er kold, skæres stykkerne ud på ca. 4x6 cm i rudeform og bages af. Afpyntes med mørk chokolade fra hjørne til hjørne.

