



# SOMMERFRISTELSER

INSPIRATION OG RATIONEL PRODUKTION AF KAGER OG BRØD

INSPIRATION I HVERDAGEN



## FIRKANTET FLOWER POWER

Mousse-kuber er et hit. Og ikke uden grund. Den næsten mundrette størrelse, smagen og den fine sommerpynt gør kagen rigtig god til sommerens mange anledninger.

Bunden er en klassisk browniebund bagt med CREDI® Luksus Brownie. Den lidt tunge bund passer rigtig godt til den lette mousse med forskellige farver baseret på CREDI® Fond og intense smage af sol og sommer:

- Choko-orange & trøffel
- Hyldeblomst & solbær
- Jordbær & jordbær

Spiselige blomster er meget populære – og ikke uden grund. Blomsterne giver en delikat wauw-effekt – også i din butik. Kagens størrelse indbyder til, at din kunde nu kan købe tre kager og nyde alle varianter i stedet for at nøjes med én større kage.

## CREDINS BLOMSTER- OG KRYDDERURTE-FAVORITTER

**Skovsyre:** Let og elegant i rød eller grøn - giver et syrligt pift

**Morgenfrue:** Kronblade i alverdens varme, orange og gule nuancer. Krydret, men ikke dominerende smag

**Blomsterkarse/tallerkensmækker:** Kommer i mange klare, rødgyldne farver – fra lys abrikos og sart gul til mørk bordeaux

**Citronmelisse:** Grøn med en frisk smag af citron

**Mynte:** Grøn med kraftig pebermyntesmag

**Timian:** Grøn med en krydret smag der bl.a. klæder hvid chokolade & citron

Vi anbefaler økologiske blomster og krydderurter dyrket i Danmark. Fordi de er fri for kemiske stoffer og smager bedst. Vær opmærksom på, at du ikke kan bruge alle spiselige blomster som pynt – du må kun bruge dem, som Fødevarestyrelsen har godkendt som spiselige blomster til erhvervsmæssig brug. Du kan finde plantelisten på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

# Grundopskrifter

## CHOKO-ORANGE & TRØFFEL

130 stk. á ca. 40 g

- 2.400 g Browniebund (se grundopskrift)**
- 700 g Odense Marcipan Chokolade Trøffel**
- 3.130 g Choko-orangemousse (se grundopskrift)**

## HYLDEBLOMST & SOLBÆR

130 stk. á ca. 40 g

- 2.400 g Browniebund (se grundopskrift)**
- 700 g Solbær frugtfyld**
- 2.960 g Hyldeblomstmousse (se grundopskrift)**

## JORDBÆR & JORDBÆR

130 stk. á ca. 45 g

- 2.400 g Browniebund (se grundopskrift)**
- 700 g Jordbær frugtfyld**
- 2.900 g Jordbærmousse (se grundopskrift)**

## FREMGANGSMÅDE

Browniebund skæres til, så den passer i en metalramme (54x40 cm). Drys lidt sukker på papiret, inden brownien placeres i rammen. Så sidder den ikke fast i papiret. Smør 700 g frugtfyld eller trøffel på bunden, lav moussen, og fordel den med det samme ud over laget af frugtfyld/trøffel i et helt jævnt lag, og sæt kagen på frost. Når kagen har været på frost, kan rammen fjernes, og med sporejern inddeles kagen i stykker á 4x4 cm som skæres ud, mens kagen er let frossen. Herefter pyntes kagerne.

*Et godt tip*

Pynt i afstemte farver eller lav en smuk kontrast med et drys lakrids eller lidt Odense støv i rosa, bronze, sølv eller guld.

## BROWNIEBUND

- 3.000 g CREDI® Luksus Brownie**
- 750 g Æg**
- 750 g Vegetabilsk olie**
- 450 g Vand**

---

- 4.950 g Vægt i alt**

Alle ingredienser blandes og røres med spartel ved medium hastighed i 4-5 min. 2.400 g bages i foret kantplade 46x60 cm ved 170 °C i 25-28 min.

## CHOKO-ORANGEMOUSSE

- 2.000 g Piskefløde**
- 500 g Vand (ca. 20-25 °C)**
- 400 g CREDI® Fond Kakao**
- 80 g Appelsinpasta**
- 150 g Odense Marcipan Kagedrys**

---

- 3.130 g Vægt i alt**

CREDI® Fond Kakao opløses i ca. 20-25 °C varmt vand sammen med appelsinpasta og det blandes godt sammen. Fløden piskes meget let. 1/3 fløde vendes i CREDI® Fond blandingen, og det blandes godt sammen. Derefter vendes resten af fløden i, og til sidst tilsættes kagedrys.

## HYLDEBLOMSTMOSSE

- 2.000 g Piskefløde**
- 500 g Vand (ca. 20-25 °C)**
- 400 g CREDI® Fond Neutral**
- 60 g Hyldeblomstpasta**

---

- 2.960 g Vægt i alt**

CREDI® Fond Neutral opløses i ca. 20-25 °C varmt vand sammen med hyldeblomstpasta og det blandes godt sammen. Fløden piskes meget let. 1/3 fløde vendes i CREDI® Fond blandingen, og det blandes godt sammen. Derefter vendes resten af fløden i.

## JORDBÆRMOSSE

- 2.000 g Piskefløde**
- 500 g Vand (ca. 20-25 °C)**
- 400 g CREDI® Fond Jordbær**

---

- 2.900 g Vægt i alt**

CREDI® Fond Jordbær opløses i ca. 20-25 °C varmt vand. Fløden piskes meget let. 1/3 fløde vendes i CREDI® Fond blandingen, og det blandes godt sammen. Derefter vendes resten af fløden i.



## SMAGEN AF SOMMER

Prøv de lækre tærter, der smager af sommerens frugt eller en god italiensk latte macchiato kaffe. De er hurtige og nemme at lave. Og kan opbevares på frost, indtil du skal bruge dem. Du kan sælge dem som både friskbagte og som frostvarer. CREDI® Luksus Cake og Universal Fyld giver en perfekt og svampet tærtemasse, der sammen med den sprøde linsedejsbund sikrer en rigtig god smagsoplevelse.

Vi har lavet tre opskrifter med en hyggelig grillaften og en lækker sommerdessert i tankerne:

- Brombærtærte med hyldeblomst og makron
- Rabarbertærte med kokoscrumble
- Latte Macchiato-tærte med valnødder og chokolade

Tærterne kan spises som de er eller lunes på grillens eftervarme (ved en max. temperatur på 200 °C i ca. 5 min.).

## BROMBÆRTÆRTE M/ HYLDEBLOMST OG MAKRON

30 stk. á ca. 420 g

- 3.650 g Lys kagedej (se grundopskrift)**
- 1.650 g Borgmestermasse (se grundopskrift)**
- 3.000 g Linsedej (se grundopskrift)**
- 1.800 g Makronmasse (se grundopskrift)**
- 2.250 g Brombær**
- 250 g Hyldeblomstpasta**
- 90 g Mandelflager**

Den færdige borgmestermasse røres sammen med kagedej og hyldeblomstpasta, og 175 g masse vejes af i hver af de forede tærteforme. 75 g brombær fordeles ovenpå dejen, og 60 g makronmasse sprøjtes i en spiral ovenpå bærrene. Til sidst drysses 3 g mandelflager på. Tærterne bages i ca. 30 min. ved ca. 175 °C.

## RABARBERTÆRTE M/ KOKOSCRUMBLE

30 stk. á ca. 400 g

- 3.650 g Lys kagedej (se grundopskrift)**
- 1.650 g Borgmestermasse (se grundopskrift)**
- 3.000 g Linsedej (se grundopskrift)**
- 1.500 g Kokoscrumble (se grundopskrift)**
- 2.250 g Rabarber**
- 30 g Vaniljesukker**

Den færdige borgmestermasse røres sammen med kagedej, og 175 g masse vejes af i hver af de forede tærteforme. Rabarber blandes med vaniljesukker, og ovenpå dejen fordeles 75 g rabarber, og til sidst toppes tærterne med 50 g kokoscrumble. Tærterne bages i ca. 30 min. ved ca. 175 °C.

## LATTE MACCHIATO-TÆRTE M/ VALNØDDER OG CHOKOLADE

30 stk. á ca. 315 g

- 3.650 g Lys kagedej (se grundopskrift)**
- 1.650 g Borgmestermasse (se grundopskrift)**
- 3.000 g Linsedej (se grundopskrift)**
- 320 g Kaffe Latte Macchiato Pasta**
- 450 g Valnødder**
- 360 g Callebaut Dark Callets 811 (Chokoladeknapper)**
- 120 g Mandelflager**

Den færdige borgmestermasse røres sammen med kagedej og Latte Macchiato pasta, og 185 g masse vejes af i hver af de forede tærteforme. 15 g valnødder, 12 g chokolade og 4 g mandelflager fordeles ovenpå dejen. Tærterne bages i ca. 28 min. ved ca. 175 °C.

# Grundopskrifter

### LYS KAGEDEJ

- 2.000 g CREDI® Luksus Cake**
- 650 g Æg**
- 600 g Vegetabilsk olie**
- 400 g Vand**

**3.650 g Vægt i alt**

Alle ingredienser røres sammen med spartel ved lav hastighed i 3-4 min.

### BORGMESTERMASSE

- 500 g Universal Fyld**
- 500 g Sukker**
- 150 g Vand**
- 500 g Blød røremargarine**

**1.650 g Vægt i alt**

Universal Fyld og sukker røres sammen med vand. Røremargarine tilsættes lidt efter lidt, til massen er jævn.

### LINSEDEJ

- 1.500 g Hvedemel**
- 1.000 g Rullemargarine**
- 510 g Flormelis**
- 175 g Æg**
- 30 g Bagepulver**

**3.215 g Vægt i alt**

Alle ingredienser æltes sammen på en gang. Dejen skal kun lige æltes sammen. Linsedej rulles ned på 2,5 mm, og stikkes ud med rund udstikker Ø180 mm og tærteforme Ø158x24 mm fores med linsedejen.

### MAKRONMASSE

- 1.000 g Sukker**
- 500 g Bitter brun**
- 280 g Æggeghvider**
- 75 g Mel**

**1.855 g Vægt i alt**

Sukker og Bitter brun køres sammen, og æggeghvider tilsættes lidt ad gangen. Mel røres i til sidst.

### KOKOSCRUMBLE

- 900 g Kokosmel**
- 600 g Blød røremargarine**
- 390 g Sukker**
- 300 g Mel**

**2.190 g Vægt i alt**

Alle ingredienser køres til smulder på en gang med spartel.



## BRØD MED BID

Her får du et par nemme opskrifter på lækkert brød bagt med CREDI® Ferment. De passer perfekt til sommerens måltider – som tilbehør til grillmad, salat, picnic eller til en sandwich. Brødene kan spises som de er eller lunes på grillen.

Vi anbefaler, at du langtidshæver dejen natten over og bager flere gange om dagen, så dine kunder kan få helt friskbagte flutes med masser af god smag med hjem.

Med en basisopskrift har vi lavet tre klassiske koldhævede brød, som dine kunder vil være vilde med:

- Classic
- Hvidløgsmør med persille & groft salt
- Pizzasauce & revet ost

## VIDEO

Se os bage  
bagværket på  
credin.dk

## KOLDHÆVET FERMENTFLUTES

24 stk. á 400 g

**6.000 g CREDI® Ferment**  
**120 g Salt tilsat jod**  
**100 g Gær**  
**80 g CREDIFROST® Super**  
**3.400 g Vand**

## FREMGANGSMÅDE

**Æltetid:** 7 min. i 1. gear. Æltes skær i 2. gear

**Dejtemperatur:** 27 °C

**Liggetid:** 2x30 min.

**Dejvægt:** 400 g flutes

**Rasketid:** Tørraskes til ønsket størrelse

**Bagetid:** Classic variant (Uden fyld): Ca. 18 min.

Med pizzasauce eller hvidløgssmør: Ca. 15. min.

**Indsætningstemperatur:** 250 °C

**Afbagningsstemperatur:** 190 °C

**Damp:** Som ved rundstykker

Efter liggetiden slås de op i plades bredde. De skal være spidse i enderne og vendes i grov durum. 4 flutes på hver plade. Køres på frost en time, herefter på køl med pose over til næste dag. Tørraskes til ønsket størrelsen.



## FORSLAG TIL VARIANTER

### CLASSIC

Skær fire ridser på tværs.

### HVIDLØGSSMØR MED PERSILLE & GROFT SALT

Skær en ridse 1/3 ned på langs og sprøjt 30 g fyldning på.

**Fyld pr. flute:** 30 g hvidløgssmør med persille + 2 g groft salt.

**Hvidløgssmør med persille opskrift:** 750 g smør + 15 g hvidløgsgrenulat + 5 g tørret persille.

### PIZZASAUCE & REVET OST

Skær en dyb ridse 2/3 ned på langs og 30 g sprøjt fyldning på hver side af ridsen.

**Fyld pr. flute:** 60 g blød pizzasauce + 20 g revet ost.

**Blød pizzasauce opskrift:** 1.200 g kold vand + 225 g Pizza Pasta pulver røres sammen og står i 30 min. inden brug.

# Godt håndværk SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem råvarer af høj kvalitet og godt håndværk. Creden har hele paletten af ingrediensløsninger til dine brød og kager. Lige fra bagehjælpemidler, brødkoncentrater til cremer og kageblandinger.

Vi bestræber os på at gøre dig og dine kunder tilfredse, ved at udvikle produkter af højeste kvalitet både hvad angår smag og råvarer. Vi har øje for produktudvikling og følger tidens trends, så vi kan levere det bedste udvalg til dig.

## NYHEDSBREV

Tilmeld dig på  
[credin.dk](http://credin.dk)