

WE
CREATE
SOLUTIONS



SKÆREKAGER

Masser af inspiration

INDHOLD

- 03 Velkommen
- 04 Inspiration til afpyntning

Opskrifter

- 06 Mørk morkakage
- 07 Chokoladecake
- 08 Appelsinkage
- 09 Pistaciecake
- 10 Hindbær/blåbærkage med sprød crumble
- 11 Drømmecake med æbler
- 12 Banankage med chokoladestykker og nødder
- 13 Citronkage med knas
- 14 Squashkage med flødeostglasur
- 15 Gulerodskage med flødeostglasur
- 16 De store klassikere
- 18 Brownie
- 19 Basisopskrifter

**Vær opmærksom på,
at alle bagetider i
hæftet er vejledende,
da ovne er forskellige.**



Masser af inspiration på lækre

SKÆREKAGER

**Få kageblandinger til et hav af skønne skærekager.
Nemmere bliver det ikke!**

Med kageblandingerne er du sikret en høj kvalitet, en saftig krumme og fantastiske bageegenskaber. Vi har gjort det nemt at fremstille et bredt udvalg af skærekager baseret på kun 4 kageblandinger. Med dem kan du bage alt fra lyse og mørke skærekager til en heavy brownie.

Vi giver i hæftet vores bud på, hvordan du step for step kan pynte dine kager. Den samme kage, kan serveres helt enkelt og uden pynt, men kan også forvandles til en flot dessertkage, blot ved hjælp af få og enkle stylingtips.

De bedste kager bages med kærlighed til håndværket i samspil med gode ingredienser og masser af inspiration.

Vi håber på at kunne inspirere dig

Dit Creden Team

Opskrifterne er baseret på disse kageblandinger:

- CREDI® Cake Platin Lys
- CREDI® Cake Platin Mørk
- CREDI® Multi Cake
- CREDI® Brownie Moist

**Alle kagerne kan
bages i gastrobakke
eller kantramme og
bagetiderne er tilpasset
en gastroovn.**

Lad dig inspirere

INSPIRATION TIL AFPYNTNING



Den nemme

Den nemme måde at pynte en kage, er ved at smøre et lag creme eller smørcreme ud på hele kagen, og evt. lave lidt spor i cremen med paletkniven. Stil kagen på køl, så cremen hærder lidt inden kagen skæres ud. Det giver et rent og flot snit.



◀ Farver og nem topping

Samme fremgangsmåde som ovenstående. Pynt herefter med store hvide chokoladespåner. Det giver et fint farvespil.

Ideer til flot pynt:

- Hakkede hasselnødder, valnødder el. pistacienødder
- Frysetørret hindbær
- Bær og frugter
- Chokoladespåner (store/små/mørke/lyse)



◀ Mønster i glasur

En nem måde at give kagen et flot udtryk, er ved at bruge to kontrastfarver. Som bund kan det være en blød glasur eller Irca Mirabella White som er lunet til ca. 40°C. Stregerne laves af smeltet chokolade. Inden glasur og chokoladestreger stivner, trækkes spidsen af en kniv gennem cremen, på tværs af striberne, så man får et fint mønster.

Eksklusiv pynt

Slut af med lidt ekstra pynt. Det kunne være som her hjemmelavede chokoladesnirkler, hakkede ristede nødder og et stykke frugt eller et bær. Brug blot de bær og frugter du har.



Det fine pynt

Sprøjt rosetter af smørcreme på kagerne. Det giver et flot udtryk og ekstra højde på kagen. Rosetterne kan sprøjtes på forskellige måder fra gang til gang.



Hjemmelavet chokoladepynt

Prøv også selv at lave lidt hjemmelavet chokoladepynt. Det kræver lidt øvelse.

PLATIN MØRK

MØRK MOKKAKAGE

Ingredienser

1.000 g CREDI® Cake Platin Mørk
350 g Æg
300 g Vegetabilsk olie
225 g Vand (15-20°)
70 g Latte Macchiato eller 20 g instant kaffe

Mokka topping

500 g Mørk smørcreme (basisopskrift s. 19)
5 g Instant kaffe
15 g Varmt vand
30 g Ristede hasselnødder
30 g Små chokoladespåner

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel.

Bagetid: Ca. 35 min.

Bagetemperatur: Gastroovn – 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser til dejen blandes sammen på én gang.

Mokka topping: Instant kaffe opløses i varmt vand. Lad det køle af, inden det piskes i den mørke smørcreme. Cremen smøres jævnt ud på kagen, og pynt med hakkede ristede hasselnødder og små chokoladespåner. Stil kagen på køl i en halv times tid, så hærder smørcremen, og det bliver nemmere (og pænere) at skære kagen i portionsstykker.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm

Tip!

Inden kagerne pyntes, er det en god ide at befri den fra formen og evt. bagepapir. Dette gøres nemmest når den er helt kold.

PLATIN MØRK

CHOKOLADEKAGE

Ingredienser

1.000 g CREDI® Cake Platin Mørk
350 g Æg
300 g Vegetabilsk olie
225 g Vand (15-20°C)
150 g Hakket mørk chokolade

Den nemme pynt og fyld

600 g Irca Mirabella Mørk
50 g Chokoladespåner

Guldstøv og kakao pynt

1 g Odense Guldstøv
5 g Kakao

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel.

Bagetid: Ca. 35 min.

Bagetemperatur: Gastroovn - 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser til dejen blandes sammen på en gang. Vælg herefter mellem:

Den nemme pynt og fyld: Mirabella Mørk fyldes i en sprøjtepose, og cremen sprøjtes ned forskellige steder i kagen, og resten af cremen smøres ovenpå kagen. Pynt derefter med store chokoladespåner jævnt fordelt over hele kagen.

Guldstøv og kakao: Guldstøv og kakao blandes sammen, og sigtes forsigtigt ud over chokoladespånerne.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm



PLATIN LYS

APPELSINKAGE

Ingredienser

1.000 g CREDI® Cake Platin Lys
350 g Æg
300 g Vegetabilsk olie
225 g Vand (15-20°C)
50 g Revet appelsinskal
20 g Appelsinpasta

Den nemme pynt

400 g Irca Mirabella Mørk

Mørk smørcreme pynt

400 g Mørk smørcreme (basisopskrift s. 19)

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel

Bagetid: Gastroovn – ca. 35 min.

Bagetemperatur: Gastroovn – 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser blandes sammen på en gang. Brug en eller flere af nedenstående forslag til afpynting:

Den nemme pynt: Mirabella Mørk smøres i et jævnt lag på kagen. Drys evt. med hakket lys chokolade eller ristede hakkede nødder.

Mørk smørcreme pynt: Skær kagen smurt med Mirabella Mørk "Den nemme pynt" ud i ønsket antal stykker og størrelse. Fyld den mørke smørcreme i en sprøjtepose med stjernetyl, og sprøjt rosetter på hvert stykke. Pynt evt. med et stykke appelsin, hakkede nødder eller hjemmelavet chokoladepynt.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm



PLATIN LYS

PISTACIEKAGE

Ingredienser

1.000 g CREDI® Cake Platin Lys
350 g Æg
300 g Vegetabilsk olie
225 g Vand (15-20°C)
70 g Pistaciepasta ca.

Den nemme pynt

400 g Irca Pistaciecreme
30 g Smeltet chokolade

Rosetter pynt

400 g Mørk smørcreme (basisopskrift s. 19)

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel

Bagetid: Ca. 35 min.

Bagetemperatur: Gastroovn - 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser blandes sammen på en gang. Brug en eller flere af nedenstående forslag til afpynting:

Den nemme pynt: Pistaciecremen lunes til ca. 40°C og smøres i et jævnt lag på kagen. Tegn derefter striber med den smeltede chokolade. Træk evt. spidsen af en kniv igennem striberne inden de størkner, for at lave et fint mønster (se tip på side 5). Pynt evt. med lidt hakkede pistacienødder eller frysetørret hindbær.

Rosetter pynt: Fyld smørcremen i en sprøjtepose med stjernetyl og sprøjt små rosetter eller dutter på kagen. Pynt evt. med hakkede pistacienødder og frysetørret hindbær.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm





PLATIN LYS

HINDBÆR / BLÅBÆRKAGE MED SPRØD CRUMBLE

Ingredienser

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

Fyld

250 g Hindbær
250 g Blåbær
200 g Marzipan crumble (basisopskrift s. 19)

Pynt

20 g Deko sukker el. flormelis

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel.

Bagetid: Ca. 40 min.

Bagetemperatur: Gastroovn – 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser til dejen blandes sammen på én gang.

Herefter fordeles hindbær og blåbær jævnt over hele den ubagte kage, og trykkes let ned i dejen, hvorefter crumble drysses ud i et jævnt lag.

Når kagen er bagt og kølet af, sigtes et tyndt lag deko sukker over hele kagen.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm

PLATIN LYS

DRØMMEKAGE MED ÆBLER

Ingredienser

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

Topping

400 g Drømmekage topping
(basisopskrift s. 19)
400 g Æbletern (uden skræl)

Den nemme pynt

20 g Deko sukker el. flormelis

Karamel og nødder pynt

100 g Karamelfyldning (Toffe d'Or)
30 g Ristede valnødder

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel.

Bagetid: Ca. 40 min.

Bagetemperatur: Gastroovn – 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser blandes sammen på en gang.

Æbletern fordeles ud over den ubagte kage, og trykkes let ned i dejen. Drømmekage topping fyldes i en sprøjtepose og massen fordeles jævnt over æblestykkerne, og bages med i hele bagetiden. Vælg herefter afpyntning mellem:

Den nemme pynt: Når kagen er afkølet, sigtes et lag Deko sukker ud over hele kagen.

Karamel og nødder pynt: Karamelfyldning (Toffe d'Or) fyldes i en sprøjtepose. Klip et lille hul, og sprøjt tynde striber diagonalt hen over kagen. Hak de ristede valnødder og drys dem hen over kagen.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm

Tip: Skift evt. æbletern ud med pæretern eller små stykker ananas.



PLATIN LYS

BANANKAGE MED CHOKOLADESTYKKER OG NØDDER

Ingredienser

1.000 g CREDI® Cake Platin Lys
350 g Æg
300 g Vegetabilsk olie
225 g Vand (15-20°C)
500 g Bananer
200 g Hakket chokolade
150 g Hakkede nødder

Den nemme pynt (inden bagning)

100 g Mørk chokolade groft hakket
100 g Valnødder groft hakket

Mørk smørcreme pynt

500 g Mørk smørcreme (basisopskrift s. 19)

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel

Bagetid: Ca. 35 min.

Bagetemperatur: Gastroovn – 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser på nær nødder og chokolade, blandes sammen på en gang. Tilsæt bananerne hele eller som mos, alt efter om du ønsker en kage med lidt struktur eller ej. Nødder og chokolade tilsættes i det sidste minut af røretiden. Brug en eller flere af nedenstående forslag til afpynting:

Den nemme pynt: Chokolade og nødder drysses ud over den ubagte kage.

Mørk smørcreme pynt: Undlad "Den nemme pynt". Smørcreme sprøjtes i et fint mønster på hele kagen. Drys evt. med små chokoladespån.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm





PLATIN LYS

CITRONKAGE MED KNAS

Ingredienser

1.000 g CREDI® Cake Platin Lys
350 g Æg
300 g Vegetabilsk olie
225 g Vand (15-20°C)
50 g Revet citronskal
20 g Citron pasta

Den nemme pynt

250 g Irca Delicrisp Citron
250 g Irca Mirabella Hvid

Choko streger pynt

20 g Smeltet vekaoovertræk

Hvide rosetter pynt

250 g Lys smørcreme (basisopskrift s. 19)

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel

Bagetid: Ca. 35 min.

Bagetemperatur: Gastroovn – 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser blandes sammen på en gang. Brug en eller flere af nedenstående forslag til afpynting:

Den nemme pynt: Begge dele kommes i en skål og lunes til ca. 40°C mikroovn eller over et vandbad, og smøres derefter på kagen

Choko streger pynt: Fyld den smeltede overtræk i en kornet/papirkræmmerhus eller sprøjtepose og lav et mønster på kagen

Hvide rosetter pynt: Fyld smørcremen i en sprøjtepose med stjernetyl, og sprøjt rosetter på kagen. Pynt evt. med lidt revet citronskal eller citronmelisse.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm

MULTI CAKE

SQUASHKAGE MED FLØDEOSTGLASUR

Ingredienser

1.500 g CREDI® Multi Cake
450 g Vegetabilsk olie
410 g Æg
365 g Vand (15-20°C)
450 g Revet squash

Den nemme pynt

1.000 g Flødeostglasur (basisopskrift s. 19)
10 g Kardemomme (grov)
35 g Ristede hasselflager

Rosetter pynt

1.400 g Flødeostglasur (basisopskrift s. 19)
50 g Hakkede ristede nødder

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel

Bagetid: Ca. 35 min.

Bagetemperatur: Gastroovn – 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser på nær squash blandes sammen på en gang. Revet squash tilsættes i det sidste minut af røretiden. Vælg herefter afpyntning mellem:

Den nemme pynt: Flødeostglasur tilsættes den grove kardemomme og smøres derefter ud på kagen. Drys med ristede hasselflager.

Rosetter pynt: Flødeostglasur fyldes i en sprøjtepose med stjernetyl og der sprøjtes små rosetter i forskellige størrelser. Pynt med ristede hakkede nødder og lidt skovsyre.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm
Kantramme mål 350x500x55 mm



MULTI CAKE

GULERODSKAGE MED FLØDEOSTGLASUR

Ingredienser

1.500 g CREDI® Multi Cake
450 g Vegetabilsk olie
410 g Æg
365 g Vand (15-20°C)
450 g Revet gulerod

Den nemme pynt

1.000 g Flødeostglasur (basisopskrift s. 19)
20 g Revet citronskal
35 g Ristede hasselflager

Flødeostglasur fine streger pynt

1.400 g Flødeostglasur (basisopskrift s. 19)
50 g Ristede hasselflager

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel

Bagetid: Ca. 35 min.

Bagetemperatur: Gastroovn - 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser på nær gulerødder blandes sammen på en gang. Gulerødder tilsættes i det sidste minut af røretiden. Vælg herefter afpyning.

Den nemme pynt: Tilsæt revet citronskal til basisopskriften på flødeostglasur. Smøres ud på kagen, og der drysses med ristede hasselflager.

Flødeostglasur fine streger pynt: Kagen skæres ud i portionsstykker. Flødeostglasur fyldes i en sprøjtepose med en aflang tyl og der sprøjtes en passende mængde ovenpå hvert kagestykke. Pynt med ristede hasselflager.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm





MARMORKAGE

Prøv at blande to forskellige kagedeje i en form. Tag f.eks. en halv portion appelsinkagedej og fordel ujævnt i formen. Tag derefter en halv portion chokoladekagedej og fordel ujævnt i formen. Træk en paletkniv igennem dejen, så den marmoreres, og bag den som normalt.

Se s. 8 Appelsinkage for bagetid og temperatur.



DRØMMEKAGEN & CHOKO / KOKOS

De store klassikere

PLATIN LYS

DRØMMEKAGE

Ingredienser

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

Pynt/topping

1.100 g Drømmekage topping
(basisopskrift s. 19)

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel

Bagetid: Ca. 35 min.

Bagetemperatur: Gastroovn – 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser til dejen blandes sammen på en gang. Lav en portion drømmekage topping, mens kagen står i ovnen. Efter ca. 35 min. tages kagen ud, og ovnen skrues op til 215°C. Topping smøres ovenpå kagen, og den bages igen i ca. 5 min. ved den ekstra høje varme, eller til den begynder at blive gylden og sprød på toppen.

PLATIN MØRK

DEN DU VED NOK!

Ingredienser

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

Pynt/topping

900 g Kaffe/kokosglasur
(basisopskrift s. 19)

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel

Bagetid: Ca. 35 min.

Bagetemperatur: Gastroovn – 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser blandes sammen på en gang.

Smør kaffe/kokosglasuren på den afkølede kage, og drys evt. med lidt ekstra kokosmel.

Dejmængderne passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm



BROWNIE MOIST

BROWNIE

Ingredienser

1.500 g CREDI® Brownie Moist
265 g Æg
150 g Smeltet smør
110 g Vand (varmt ca. 70°C)
150 g Groft hakket chokolade
100 g Hakkede valnødder

Den nemme pynt

Lad være med at pynte den.

Mørk chokolade pynt

200 g Mørk chokolade
200 g Smør

Chokoladestreger og nødder pynt

100 g Smeltet mørk chokolade
50 g Hakkede ristede nødder

Røretid: 5 min. ved lav hastighed med spartel.

Bagetid: Ca. 25 min.

Bagetemperatur: Gastroovn – 160°C (min. 50% reduktion af blæser eller på trin to af fem).

Fremgangsmåde

Alle ingredienser på nær chokolade og nødder, blandes og røres sammen på en gang. Chokolade og nødder tilsættes i det sidste halve minut af røretiden. Brug en eller flere af nedenstående forslag til afpynting:

Mørk chokolade pynt: Den mørke chokolade smeltes ved svag varme. Smørret skæres i små tern og røres i den lune chokolade lidt ad gangen. Lad massen køle lidt af, inden den smøres ud på den kolde brownie i et jævnt lag.

Chokoladestreger og nødder pynt: Den smeltede chokolade sprøjtes ud i tynde striber, som dækker det meste af kagen. Inden chokoladen størkner, drysses de hakkede ristede nødder ud over hele kagen.

Dejmængden passer til:

Gastrobakke mål 325x530x65 mm

Kantramme mål 350x500x55 mm



BASISOPSKRIFTER

Marcipan crumble

250 g OM Kranse XX
160 g Sukker
160 g Hvedemel
75 g Smør (kold)
30 g Vaniljesukker

Om Kranse XX og sukker røres sammen til en ensartet masse. Hvedemel og vaniljesukker tilsættes og røres sammen til massen smuldrer. Smør tilsættes til sidst og skal kun lige fordeles rundt i massen.

Mørk smørcreme

500 g Irca Mirabella Mørk
500 g Smør

Smørret tempereres så det bliver lidt blødt og piskes derefter sammen med Mirabella Mørk. Der piskes i højt tempo i 3-5 minutter, indtil cremen er let og luftig og lysere i farven.

Lys smørcreme

500 g Irca Mirabella Hvid
500 g Smør

Smørret tempereres så det bliver lidt blødt, og piskes derefter sammen med Mirabella Hvid. Der piskes i højt tempo i 3-5 minutter, indtil cremen er let og luftig og lysere i farven.

Drømmekage topping

1.000 g Brun Farin
500 g Smør
500 g Kokosmel
200 g Sødmælk

Alle ingredienser kommes i en gryde og varmes op ved svag varme under omrøring. Drømmekage toppingen er nu klar til brug.

Kaffe/kokosglasur

1.000 g Flormelis
500 g Smør
250 g Kokosmel
75 g Kakao
20 g Vaniljesukker
125 g Kaffe

Alle ingredienser kommes i en gryde og varmes op ved svag varme under omrøring. Glasuren er nu klar til brug.

Flødeostglasur

600 g Flormelis
450 g Smør
300 g Flødeost

Smørret piskes sammen med 1/3 del af flormelissen. Tilsæt resten af flormelissen ad et par gange og pisk til massen bliver hvid og luftig. Til sidst røres flødeosten nænsomt i smør og sukkerblandingen. Det skal kun lige blandes godt sammen. Glasuren er nu klar til brug, men kan også tilsættes mere smag med evt. vanilje, citronskal eller kardemomme.

Godt 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

