

WE
CREATE
SOLUTIONS

NYHED!

ET VÆLD AF

muligheder

CREDI® CUSTARD ESSENCE

CREDIN®



Essensen af alt det gode fra

CREMEN

Løft dine kager til nye højder med vores nye CREDI® Custard Essence. Vi har udviklet en helt ny pulverbaseret creme helt uden farve og smag, så du kan tilsætte sødt, surt, krydderier, puré eller væske og skabe skønne, lækre og smukke cremer til dine kager, der både smager og er en fryd for øjet. Cremen er udviklet med udgangspunkt i de bedste egenskaber fra den klassiske creme, så du får den cremede konsistens, de gode bageegenskaber og den sikre performance – kogt ned til selve essensen.

Med CREDI® Custard Essence laver du nemt både små og store batches efter behov, helt uden spild af råvarer og uden at gå på kompromis med smag, kvalitet eller kreativitet. Vi glæder os til at vise dig, hvor nemt det er at skabe smukke farver, nye spændende smage og kreative løsninger til både kager og wienerbrød.

CREDI® Custard Essence er både alsidig og fleksibel at arbejde med og giver dig mulighed for at udvikle, forny og løfte dine kager.

Vi glæder os til at inspirere dig

Dit Credin Team

En neutral

CREMEBASE

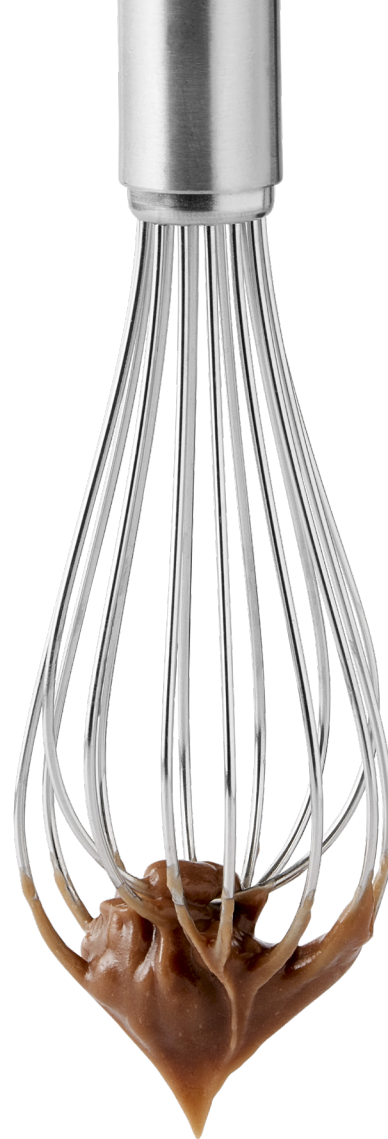
CREDI® Custard Essence

CREDI® Custard Essence er en alsidig, pulverbaseret cremebase helt uden farve og smag. Der giver dig fuld frihed til selv at forme cremens udtryk – tilsæt blot sødt, surt, krydderier, puré eller andre væsker og skab lækre, stabile og visuelt indbydende cremer til dine kager. Med denne base får du essensen af perfekte bageegenskaber og en sikker, ensartet performance.

CREDI® Custard Essence gør det nemt at udvikle smukke farver, nye smagsoplevelser og kreative sæsonvariationer, alt sammen ud fra én fleksibel cremebase.

Dosering og holdbarhed

Det er enkelt at justere doseringen, uanset om du tilsætter væsker eller tørstoffer. Bruger du ikke alt cremepulveret på én gang, kan resten opbevares til næste produktion – blot det opbevares tørt og ved stuetemperatur.



Konceptbaserede cremer

Med CREDI® Custard Essence får du præcis essensen af alt det bedste fra en klassisk creme. Du får en creme der er nem at variere alt efter sæson og højtider. Du kan tilsætte både flydende væske som æblejuice og kokosmælk eller tørstoffer som kanel, kakao eller instant kaffe for en lækker mokka-smag.

Som noget helt specielt kan der tilsætte syrlige smage som **citron og lemon curd** og cremen forbliver creamy helt uden at skille.

En creme til alle sæsonens højtider

- Helt uden farve og smag
- Kan blandes med både syrlige og søde væsker
- Egnede til tørstoffer, smeltet chokolade og puré
- Masser af muligheder for inspirerende smage og flotte farver i kager og wienerbrød

TIP!



Chai Te



Passion



Solbær



Instant kaffe



Yoghurt



Hindbær



Lemon curd



Ananas



Pistacie



Blåbærkage

MED YOGHURTCREME

Ingredienser

100 g CREDI® Custard Essence
350 g Yoghurt naturel
150 g Vand

Det hele piskes sammen ved
medium hastighed i 3 min.

Wienerpistacie

PISTACIECREME



Ingredienser

150 g CREDI® Custard Essence
500 g Vand
Pistaciepasta

Det hele piskes sammen ved
medium hastighed i 3 min.

Ingredienser

150 g CREDI® Custard Essence

500 g Vand

150 g Lemon curd

Det hele piskes sammen ved
medium hastighed i 3 min.



Twister

MED LEMONCURD CREME

Chokoladerulle

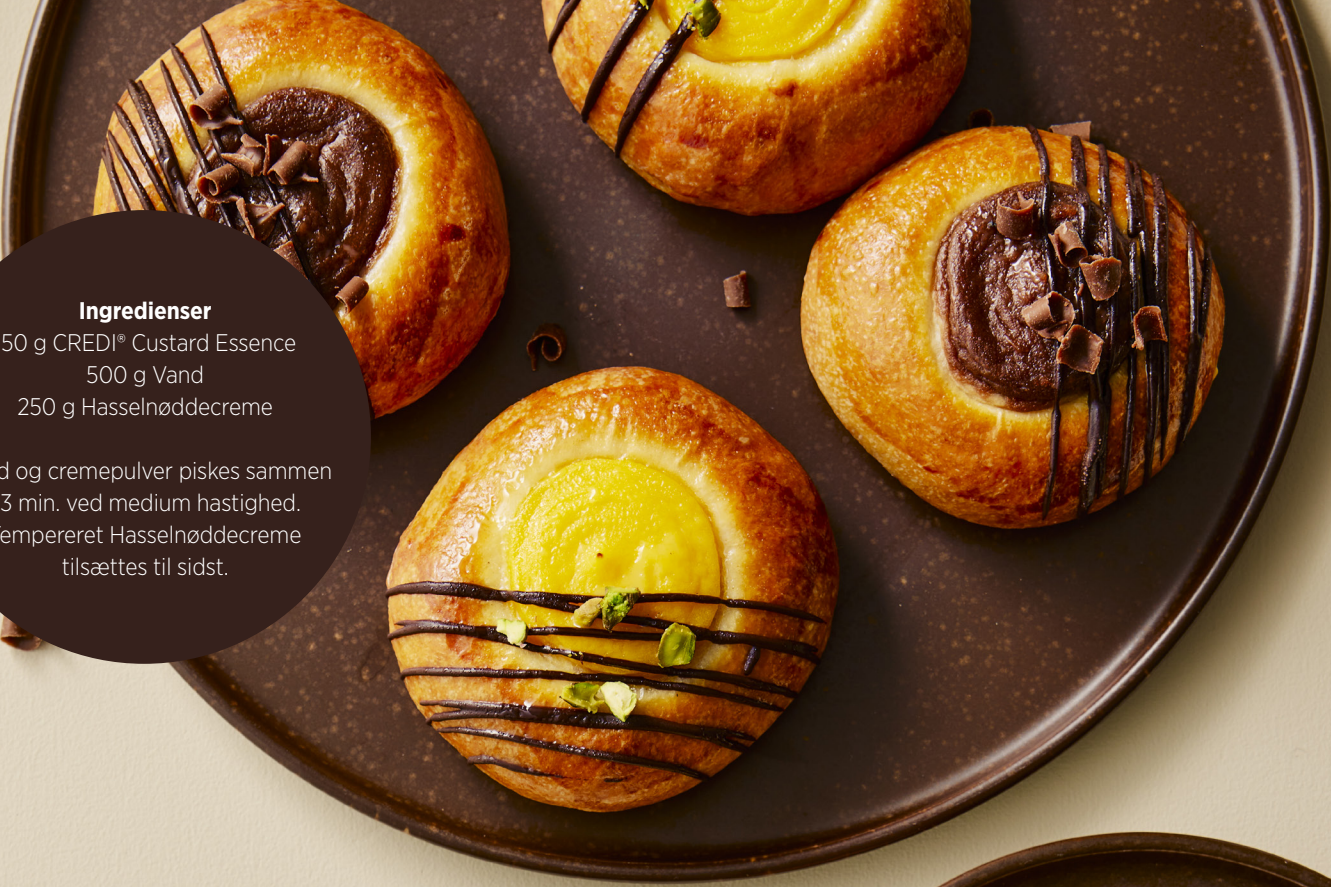
MED CHOKOLADECREME



Ingredienser

125 g CREDI® Custard Essence
500 g Vand
200 g Mørk chokolade

Vand og cremepulver piskes i 3 min.
ved medium hastighed. Smeltet
chokolade tilsættes til sidst.



Ingredienser

150 g CREDI® Custard Essence
500 g Vand
250 g Hasselnøddecreme

Vand og cremepulver piskes sammen
i 3 min. ved medium hastighed.
Tempereret Hasselnøddecreme
tilsættes til sidst.

Skoleboller

MED MANGO- ELLER
HASSELNØDDECREME



Ingredienser

150 g CREDI® Custard Essence
200 g Mangopuré
400 g Vand

Det hele piskes sammen ved
medium hastighed i 3 min.

Solbærsnegl

MED SOLBÆRCREME



Ingredienser

150 g CREDI® Custard Essence
200 g Solbærpuré
400 g Vand

Det hele piskes sammen ved
medium hastighed i 3 min.

Æblesnegl

MED ÆBLECREME



Ingredienser

150 g CREDI® Custard Essence
500 g Æblejuice

Det hele piskes sammen ved
medium hastighed i 3 min.

Ingredienser

150 g CREDI® Custard Essence

200 g Solbær-/Hindbærpuré

400 g Vand

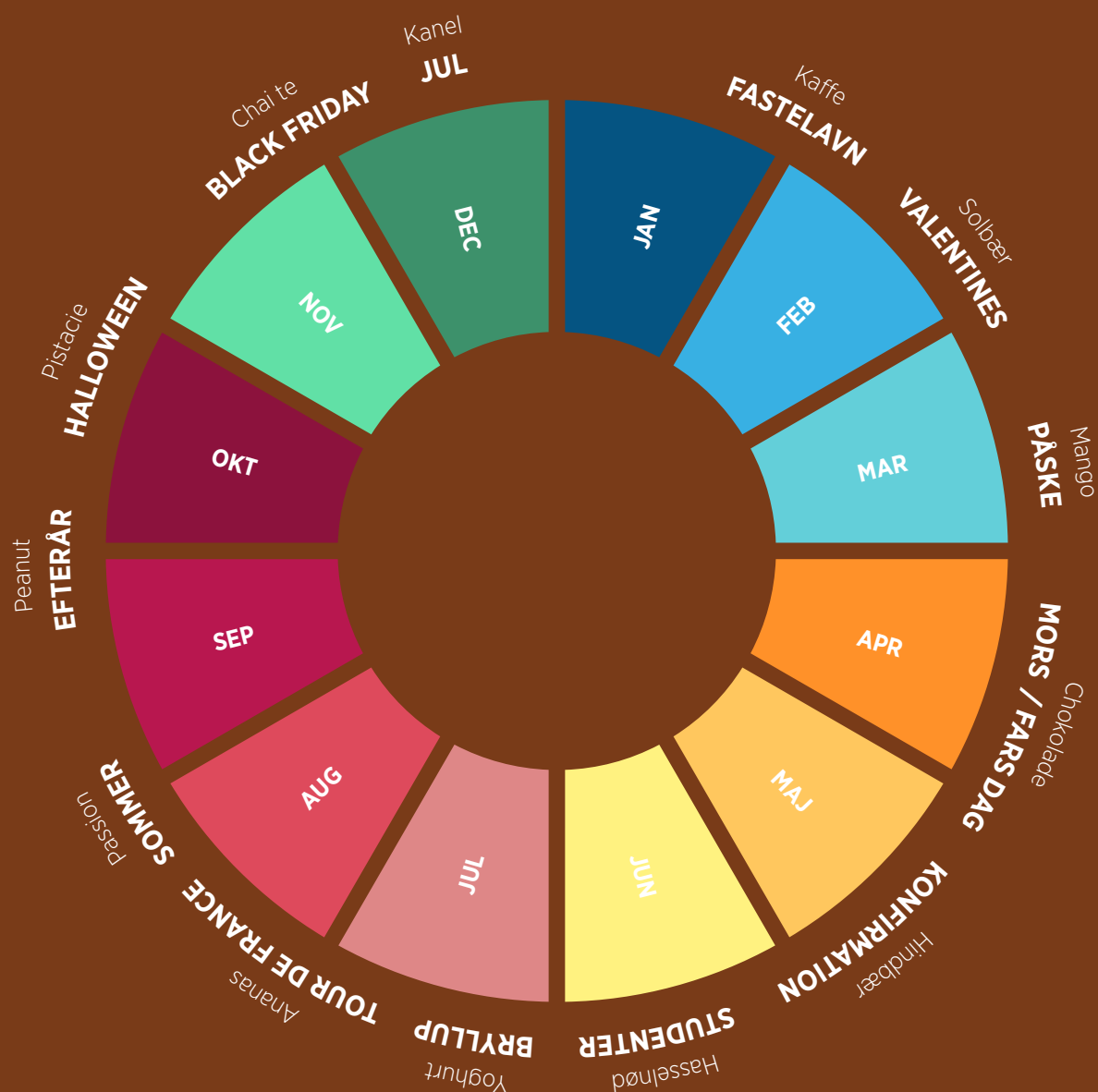
Det hele piskes sammen ved
medium hastighed i 3 min.

Wienerkrone

MED SOLBÆR- OG HINDBÆRCREME

CREME TIL ALLE SÆSONENS

højtider



Tilpas farve og smag på din CREDI® Custard Essence creme, så den passer perfekt til sæson og højtider. Se inspiration i skemaet på lækre smage og flotte farver.

Flydende væske

Ananasjuice 150 g CREDI® Custard Essence 500 g Ananasjuice	Chai te 150 g CREDI® Custard Essence 500 g Chai te	Hindbærpuré 150 g CREDI® Custard Essence 200 g Hindbærpuré 400 g Vand	Kokosmælk & kokos 150 g CREDI® Custard Essence 200 g Kokosmælk 50 g Kokos 50 g Sukker 300 g Vand
Lemonade 150 g CREDI® Custard Essence 300 g Lemonade 200 g Vand	Lemon Curd 150 g CREDI® Custard Essence 500 g Vand 150 g Lemon curd	Mangopuré 150 g CREDI® Custard Essence 200 g Mangopuré 400 g Vand	Passionsjuice 150 g CREDI® Custard Essence 500 g Passionsjuice
Pistaciepasta 150 g CREDI® Custard Essence 500 g Vand Pistaciepasta (følg anbefalet mængde fra producenten)	Solbærpuré 150 g CREDI® Custard Essence 200 g Solbærpuré 400 g Vand	Yoghurt naturel 100 g CREDI® Custard Essence 350 g Yoghurt naturel 150 g Vand	Æblejuice 150 g CREDI® Custard Essence 500 g Æblejuice

FREM GANGSMÅDE FOR OVENSTÅENDE:

For hver smagsvariant blandes ingredienserne sammen og piskes i 3 min. ved medium hastighed

Tørstoffer

Honningkagekrydderi 150 g CREDI® Custard Essence 50 g Sukker, 15 g Honningkagekrydderi 500 g Vand	Instant kaffe 150 g CREDI® Custard Essence 15 g Instant kaffe 50 g Sukker 500 g Vand	Kakao 150 g CREDI® Custard Essence 35 g Kakao 20/22% 50 g Sukker 500 g Vand	Kanel 150 g CREDI® Custard Essence 10 g Kanel 50 g Sukker, 500 g Vand
--	---	--	--

FREM GANGSMÅDE FOR OVENTÅENDE:

For hver smagsvariant blandes ingredienserne sammen og piskes i 3 min. ved medium hastighed

Øvrige smagsgivere

Chokolade 125 g CREDI® Custard Essence 500 g Vand 200 g Mørk chokolade	Fremgangsmåde Vand og cremepulver blandes sammen, piskes i 3 min. ved medium hastighed. Smeltet mørk chokolade tilsættes til sidst.	Hasselnøddecreme 150 g CREDI® Custard Essence 500 g Vand 250 g Hasselnøddecreme	Fremgangsmåde Vand og cremepulver blandes sammen, piskes i 3 min. ved medium hastighed. Tempereret Hasselnøddecreme tilsættes til sidst.
Peanutbutter 150 g CREDI® Custard Essence 500 g Vand 150 g Peanutbutter	Fremgangsmåde Vand og cremepulver blandes sammen, piskes i 3 min. ved medium hastighed. Tempereret peanutbutter tilsættes til sidst.		

Alle opskrifter i brochuren er vejledende.
De kan nemt tilpasses ift. ønsket smag og konsistens.



VORES SALGSTEAM ER KLAR TIL AT HJÆLPE DIG

SALG EUROPA

Douglas Isbister

Eksportchef

Ph.: +45 28 34 15 56

Douglas.Isbister@credin.dk

Lasse Sørensen

Senior teknisk key account manager

Ph.: +45 20 87 08 62

Lasse.Soerensen@credin.dk

SALG NORDEN

Jimmy Hansen

Salgschef

Ph.: +45 40 46 12 75

Jimmy.Hansen@credin.dk

SALG DANMARK

Morten Glerup

Senior teknisk key account manager

Ph.: +45 24 84 84 48

Morten.Glerup@credin.dk

Find mere inspiration på

C R E D I N . D K

