

WE  
CREATE  
SOLUTIONS



# KARAMEL

Muffins & kage

*Uimodstæelig og sød...*

# CREDI® CAKE PLATIN CARMEL

**Sødme, blødhed, en saftig krumme og en dejlig smag af karamel.  
Med denne kageblanding kan du bage flotte, gyldne kager, der er både  
nemme at lave og smager fantastisk. Dejen doseres let i både form og  
ramme og sikrer en stabil proces med gode bageegenskaber.**



## Den gode smag

Smagen af god karamel er en klassiker, man aldrig bliver træt af – fyldig, sød og med et strejf af nostalgi. I CREDI® Cake Platin Caramel forenes alt det bedste: en saftig og blød krumme, perfekt afstemt sødme og den rene, delikate smag af karamel.

## Det skal være nemt

Med den nye kageblanding er det nemt at bage alt fra skærekager og dessertkager til muffins og andre lækre kagekreationer. Den er både alsidig og enkel at arbejde med – så du nemt kan tilbyde et bredt og fleksibelt kagesortiment, der rammer enhver smag.



## Om kageblandingen

- Dejlig karamelsmag og en blød, saftig krumme
- Velegnet til alle typer skærekager, muffins og dessertkager
- Perfekt til at bære nødder og chokoladestykker
- Gode bageegenskaber – bager jævnt og flot

# KARAMELKAGE MED TRØFFEL Á LA DUBAI OG TOSCAMASSE

## Ingredienser

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

## Toscamasse

300 g Ristede hasselflager  
150 g Fløde  
125 g Smør  
100 g Glukose  
100 g Sukker  
100 g Brun farin

## Øvrige ingredienser

500 g OM Trøffel á la Dubai  
10 g Smeltet chokolade

## Fremgangsmåde

Alle ingredienser blandes sammen på en gang og røres i 5-6 min. ved medium hastighed med spartel. Dejen vejes af på 315 g i en Festival form og bages ca. 30 min. ved 160°C.

## Toscamasse

Hasselflagerne ristes let i ovnen ved 150°C. De øvrige ingredienser blandes i en gryde og koges til smør og sukker er smeltet, og massen er blank og ensartet. Fjern gryden fra varmen og rør de ristede hasseflager i massen.

Når kagerne er bagt, vendes de ud af formen og afkøles. Fyld ca. 80 g Trøffel á la Dubai i fordybningen af kagen, og sæt dem på frost et kort øjeblik til trøfflen er fast.

Herefter smøres ca. 120 g toscamasse på hver kage. Kagen kan pyntes med striber af chokolade og rosetter af smørcreme eller Sarah Bernhard creme.



# KARAMELMUFFIN MED SALT-KARAMEL OG SARAH BERNHARD

## Ingredienser

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

## Saltkaramel

100 g Sukker  
100 g Glukose  
200 g Fløde  
100 g Smør  
6 g Husblas  
4 g Salt (gerne flagesalt)

## Karamel Sarah Bernhard

250 g Piskefløde  
100 g Karamelliseret hvid chokolade  
(eks. Gold eller Dulcey)

## Øvrige ingredienser

200 g OM Chokolade trøffel  
100 g Ristede hakkede nødder

## Fremgangsmåde

Alle ingredienser blandes sammen på en gang og røres i 5-6 min. ved medium hastighed med spartel. 70 g dej sprøjtes i silikone muffinform og bages ca. 24 min. ved 165°C.

## Saltkaramel

Sukker og glukose koges til en gylden masse ved jævn varme. Fløde tilsættes lidt efter lidt, og det røres ud i karamellen. Tag massen af varmen, og lad den køle lidt ned. Læg husblas i blød i koldt vand. Hæld evt. karamelmassen over i et litermål. Vrid husblasen fri for vand, og kom den sammen med smør og salt i karamelmassen. Blend massen godt sammen, til den bliver helt jævn. Lad den herefter hvile på køl i et par timer eller til næste dag.

## Karamel Sarah Bernhard

Fløden varmes op til kogepunktet, og halvdelen hældes over chokoladen og røres homogen, inden resten af den varme fløde tilsættes. Herefter røres blandingen jævn, og stilles på køl til dagen efter. Piskes til en blød skum inden brug.

I hver af de afkølede muffins sprøjtes ca. 10 g saltkaramel ned i midten. Ovenpå sprøjtes 5 g OM chokolade trøffel, mens den stadig er blød, drysses og trykkes overfladen let med ristede nødder. Pynt med rosetter af Karamel Sarah Bernhard, samt lidt ekstra saltkaramel.

