



KAGEFRISTELSER

TIL ENHVER ANLEDNING

INSPIRATION I HVERDAGEN

CREDI® KAGEBLANDINGER – EN VERDEN AF MULIGHEDER

De fleste elsker kage, og der er altid en anledning til at spise kage. Derfor har vi samlet en bred vifte af kageopskrifter fra snitter til skærekager, cheesecake, fromagekager og festlige lagkager, du kan tilberede med udgangspunkt i ganske få Credin blandinger.

Grundtanken er, at det skal være let for dig at have et interessant kagesortiment uden, at du skal øge antallet af ingredienser på dit varelager.

Samtidig vil vi gerne inspirere dig til at tænke nyt og gå nye veje ved at kombinere forskellige Credin blandinger og toppinger.

Credin fagkonsulenterne har arbejdet med smage og sammensætninger af CREDI® Multicake, CREDI® Softcake Lys/Mørk og Platin CREDI® Cake Lys/Choko.

Resultatet er lækre smagfulde kager af høj kvalitet, hvor du har rig mulighed for at sætte dit personlige præg på grundopskriften med bl.a. topping og form.

Det er disse grundopskrifter, som i samspil med den rette inspiration og dit håndværk, åbner op for en verden af smagfulde kager og snitter.

Brochuren viser, hvor alsidige vores kageblandinger er og kan bruges til kager, som passer til enhver anledning.

Du kan finde mere inspiration og kageopskrifter på www.credin.dk

God fornøjelse og bagelyst.



Thomas Bangsgaard
Fagkonsulent

Charsten Lilleris
Fagkonsulent

Helle Lodahl
Applikationsansvarlig

HARLEKINSNITTER

56 stk. á 55 g

Harlekinmønsteret er dekorativt og samtidigt smager kombinationen af Softcake og kranssekage skønt. Lav begge farvevarianter og skab ekstra opmærksomhed på kagehylden.

Kagebund:

2.500 g CREDI® Softcake Lys/Mørk dej
(Se grundopskrift s. 11)

Kranssekagemasse Mørk/Lys:

500 g Odense Kranse XX
200 g Brun farin / 250 g sukker
200 g Æggehvider

Kranse XX, brun farin/sukker og en lille smule hvider røres med spartel. Når massen er jævn, tilsættes resten af hviderne.

2.500 g lys eller mørk dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Oven på dejen sprøjtes 800 g kranssekagemasse i tynde striber, formet som et harlekinmønster. Henholdsvis mørk masse på lys dej og lys masse på mørk dej. Kagen bages i 25-30 min ved 170 °C. Efter afkøling skæres kagen ud til snitter med målene 5,5x8 cm.

SNITTER MED BROMBÆR/LAKRIDS OG HINDBÆR/VANILJE

56 stk. á 65 g

Smagskombinationerne brombær/lakrids samt hindbær/vanilje er sikre vindere og gør begge disse snitter til lækre smagsoplevelser.

Kagebund:

2.500 g Platin CREDI® Cake Lys/Choko dej
(Se grundopskrift s. 11)

Lakridsstreussel / Vaniljestreussel

250 g Odense Kranse XX
160 g Sukker
160 g Hvedemel
75 g Røremargarine Fast
30 g Lakridsgranulat / Vaniljesukker

Øvrige ingredienser:

600 g Frosne brombær
800 g Hindbærmarmelade

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

2.500 g dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Oven på den mørke dej sprøjtes 800 g hindbærmarmelade i et harlekinmønster, og herefter drysses 600 g vaniljestreussel i et jævnt lag. Oven på den lyse dej fordeles henholdsvis 600 g knuste brombær, og herefter drysses 600 g lakridsstreussel i et jævnt lag. Kagen bages i 25-30 min ved 170 °C. Efter afkøling skæres kagen ud til snitter med målene 5,5x8 cm.

Et godt tip

Hindbærmarmeladen kan udskiftes med abrikos- eller æblemarmelade



REGNBUEKAGE

7 stk. á 800 g

Regnbuekagen er en farverig lagkage, som skaber glæde til børnefødselsdagen, studenterfesten og andre festlige lejligheder.

Kagebunde:

4.800 g Platin CREDI® Cake Lys dej

(se grundopskrift s. 11)

Tilsæt citron pasta og gul farve til dejen

100 g Citron pasta

5 g Gul farve

Luksuscreme:

2.500 g Grønvang luksuscreme

100 g Smeltet chokolade

Forskellige frugtfarver

Luksuscreme piskes efter forskriften.

600 g blandes med 100 g chokolade.

Resten af cremen deles og farves i de ønskede farver.

Øvrige ingredienser:

400 g Hindbærmarmelade

330 g dej hældes i form Ø18 cm og

bages i 30 min. ved 170 °C.

Efter afkøling lægges to bunde sammen med 55 g marmelade og 100 g chokoladecreme.

Kagen smøres op med de forskellige farver creme og pyntes med rosetter og evt. marengstoppe.





KAGE MED CITRONSMAG, BLÅBÆR OG MARENGS

10 stk. á 525 g

Opdateret version af "Bedstefars skæg", hvor den velkendte gyldne marengs er bibeholdt, men kagen tilføres ny smag via citronsmagen og de søde blåbær.

Kagebund:

3.750 g Platin CREDI® Cake Lys dej

(Se grundopskrift s. 11)

Tilsæt citron pasta og gul farve til dejen

70 g Citron pasta

5 g Gul farve

Marengs:

40 g CREDI® Marengspulver

800 g Sukker

300 g Varmt vand (70-80 °C)

200 g Flormelis

Øvrige ingredienser:

500 g Frosne blåbær

Sukker og marengspulver blandes, og derefter tilsættes det varme vand. Der piskes ved medium-høj hastighed i ca. 5-7 min. Flormelis sigtes og vendes forsigtigt i marengsen.

375 g dej hældes i rund form Ø18 cm, og der drysses blåbær ovenpå. Bages i 30 min. ved 170 °C. Kagen tages ud af ovnen, som skrues op på 240 °C, og 100 g marengs sprøjtes på toppen. Bages i 3-4 min ved 240 °C.



KIRSEBÆRDRØM

10 stk. á 525 g

En drøm af en kage hvor den søde kirsebærtopping spiller skønt sammen med den lækre nøddecreme og den mørke kagebund.

Mørk kagebund:

3.750 g Platin CREDI® Cake Choko dej
(Se grundopskrift s. 11)

Kirsebærtopping:

1.000 g Grønvang Luksuscreme
200 g Amarena kirsebær
50 g Sirup fra Amarena kirsebærrene
1 g Rød frugtfarve

Øvrige ingredienser:

300 g Callebaut Nocciola
500 g Amarena kirsebær

Luksuscreme piskes efter forskriften. Til sidst tilsættes frugtfarve, hakkede Amarena kirsebær og sirup.

375 g dej hældes i rund form Ø18 cm, og der drysses med 50 g hakkede Amarena kirsebær. Kagen bages ved 170 °C i 30-35 min. Efter afkøling smøres kagen med 30 g Nocciola og der pyntes med 100 g kirsebærtopping.

GULERODSKAGE MED CREAM CHEESE FROSTING

14 stk. á 480 g

Klassisk og dejlig svampet gulerodskage som med denne lækre flødeostglasur bliver tilføjet lidt ekstra.

Gulerodskage:

4.500 g CREDI® Multicake dej (Se grundopskrift s. 11)

Tilsæt gulerødder og hasselnødder til dejen

600 g Gulerødder i strimler

200 g Hakke Hasselnødder

Cream Cheese Frosting:

450 g Smør

600 g Flormelis

300 g Flødeost

Smør og 1/3 flormelis røres godt sammen med spartel. Resten af flormelissen tilsættes af et par omgange, og massen røres til den er hvid og luftig. Flødeosten tilsættes og skal kun lige røres sammen med resten af massen.

Dejen hældes i rammen, og kagen bages ved 160 °C i 45-50 min. Efter afkøling pyntes kagen med Cream Cheese Frosting, og skæres til sidst ud i 14 kager.

BANANKAGE MED NØDDETOPPING

14 stk. á 510 g

Endnu en saftig kageklassiker, som får et nyt twist ved at tilføje den lækre nøddetopping.

Banankage:

4.500 g CREDI® Multicake dej (Se grundopskrift s. 11)

Tilsæt banan og chokolade til dejen

900 g Moset banan

260 g Chokolade chunks

Nøddetopping:

1.000 g Grønvang Luksuscreme

400 g Callebaut Nocciola

Luksuscreme piskes efter forskriften. I en anden rørekeedel piskes Nocciola i et par minutter. De to masser piskes sammen til blandingen er ensartet.

Dejen hældes i rammen, og kagen bages ved 160 °C i 45-50 min. Efter afkøling pyntes kagen med nøddetopping, og skæres til sidst ud i 14 kager.



Et godt tip

Forsøg med 600 g revet squash eller 400 g hakket valnødder

IGLO MED SOLBÆR

28 stk. á 55 g

En fristende kombination hvor den bløde fromage, solbær og mørke kagebund leder tankerne i retning af smagen af isen "Kæmpe Eskimo".

Mørk kagebund:

1.500 g CREDI® Softcake Mørk dej
(Se grundopskrift s. 11)

Neutral fromage:

1.450 g Neutral fromage (Se grundopskrift s. 11)

Øvrige ingredienser:

300 g Solbærmarmelade

160 g Smeltet chokolade

1.500 g mørk dej hældes i en kantplade 46x60cm, foret med siliconepapir.

Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C.

I en siliconeform formet som halvkugler med Ø7 cm sprøjtes 30 g neutral fromage. I midten af/oven på fonden sprøjtes 10 g solbærmarmelade. Der stikkes små runde bunde med Ø6 cm ud af den mørke kage. Disse kagebunde trykkes let ned i den bløde fromage, så bunden bliver plan med fromagen. Kagerne sættes på frost til de er gennemfrosne. Det er nemmest at få kagerne ud af formen med det samme de tages ud fra frost. Kagerne pyntes med smeltet chokolade.

*Kan også laves med
CREDI® Fond Citron*

*Solbær kan erstattes med
din favoritmarmelade*

NEAPOLITANAKAGE

8 stk. á 600 gram

Denne skønne kage er ikke blot en fryd for øjet, men også for den søde tand – fordi kombinationen af jordbærfromage, fintsmuldrede cookies og mørk kagebund giver en lækker mundfuld.

Mørk kagebund:

1.500 g CREDI® Softcake Mørk dej (Se grundopskrift s. 11)

Mørke cookies:

400 g CREDI® Cookies Dark

60 g Margarine Røre Blød

35 g Vand

Alle ingredienser til cookies røres sammen på en gang i 3 min med spartel ved langsom hastighed. Tril dejen til en pølse og skær stykker på 60 g pr. stk. Cookies bages i 13-15 min ved 180 °C.

Neutral fromage og jordbærfromage:

1.740 g Neutral fromage (Se grundopskrift s. 11)

1.740 g Jordbærfromage (Se grundopskrift s. 11)

Øvrige ingredienser:

160 g Credigel

1.500 g dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C. Med ring Ø16 cm stikkes der bunde ud af den mørke kage. I en ring Ø16 cm, foret med kantfolie lægges en bund. Ovenpå hældes 200 g neutral fromage, og når den har sat sig en smule drysses 50 g fintsmuldrede mørke cookies ovenpå. Derefter hældes 200 g jordbærfromage på, og kagen sættes på frost til den skal bruges. Når kagen tages ud fra frost, smøres 20 g Credigel på toppen.

SOLBÆRCHEESECAKE

10 stk. á 550 g

Den milde ostefromage og lyse kagebund gør at solbærs smagen får god plads til at skinne igennem med smagen af sommer og sol.

Lys kagebund:

1.500 g CREDI® Softcake Lys dej (Se grundopskrift s. 11)

Ostefromage:

4.125 g Ostefromage (Se grundopskrift s. 11)

Øvrige ingredienser:

600 g Solbærmarmelade

200 g Credigel

1.500 g mørk dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir.

Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C.

Bunde stikkes ud af Softcake med ring Ø15 cm. Samme ring fores med kantfolie. Bunden placeres i ringen, og ringen fyldes halvt med ostefromage. Der sprøjtes en tyk cirkel rundt i fromagen med solbærmarmelade, og derefter fyldes ringen med ostefromage. Kagerne sættes på frost. Når kagen tages ud fra frost, smøres 20 g Credigel på toppen.



Et godt tip

Brug resterne fra bund og
fromage i flotte
dessertbægre



FESTKAGE

til ca. 25 personer

Dæk op med denne festlige og fristende lagkage, som hurtig bliver festens smagfulde midtpunkt.

Mørk kagebund:

1.800 g CREDI® Softcake Mørk dej
(Se grundopskrift s. 11)

Kakaofromage og jordbærfromage:

580 g Kakaofromage (Se grundopskrift s. 11)
580 g Jordbærfromage (Se grundopskrift s. 11)

Øvrige ingredienser:

300 g Luksuscreme
120 g Jordbærmarmelade
100 g OM Chokolade Trøffel
5 g Rød farve

1.800 g mørk dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C.

Der stikkes 3 bunde ud i størrelse Ø20 cm og 3 bunde i størrelsen Ø14 cm ud af den mørke kagebund.

På nederste bund (både stor og lille) smøres et lag OM Chokolade trøffel, og disse bunde placeres nu i ringe af samme størrelse som de er stukket ud med. (Husk kant-folie i ringen, gerne to strimler der er tapet sammen, så det bliver dobbelt så bredt).

Der støbes et lag kakaofromage på nederste bund, og bund nr. to placeres ovenpå. Herpå smøres et lag jordbærmarmelade, og derefter støbes et lag jordbærfromage, inden der afsluttes med låg nr. tre. Kagerne opbevares på frost indtil de skal bruges. Efter optøning pyntes med Luksuscreme tilsat rød frugtfarve.

I nederste bund stikkes 4-6 pinde/sugerør ned i kagen og kortes af, så de når kagens overflade. Toppen placeres på kagepap, der er tilpasset i størrelsen, inden den sættes forsigtigt på sugerørene i midten af kagen. Det modvirker at den øverste del synker ned i kagen.

Grundopskrifter

CREDI® SOFTCAKE LYS/MØRK DEJ

1.000 g	CREDI® Softcake Lys/Mørk
300 g	Vegetabilsk olie
350 g	Æg
225 g	Vand
1.875 g	Vægt i alt

Alle ingredienser røres sammen på en gang i 4-5 min med spartel ved medium hastighed.

PLATIN CREDI® CAKE LYS/CHOKO DEJ

1.000 g	Platin CREDI® Cake Lys/Choko
300 g	Vegetabilsk olie
350 g	Æg
225 g	Vand
1.875 g	Vægt i alt

Alle ingredienser røres sammen på en gang i 4-5 min med spartel ved medium hastighed.

CREDI® MULTICAKE DEJ

2.500 g	CREDI® Multicake
750 g	Vegetabilsk olie
690 g	Æg
600 g	Vand
4.540 g	Vægt i alt

Alle ingredienser røres sammen på en gang i 4-5 min med spartel ved medium hastighed.

FROMAGE JORDBÆR / KAKAO / NEUTRAL

1.000 g	Piskefløde
250 g	Vand (ca. 20-25 °C)
200 g	CREDI® Fond Jordbær / Kakao / Neutral
1.450 g	Vægt i alt

CREDI® Fond 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, og det blandes godt.

OSTEFROMAGE

1.000 g	Piskefløde
400 g	Vand (ca. 40 °C)
250 g	CREDI® Fond Cheese
1.650 g	Vægt i alt

CREDI® Fond Cheese opløses i 40 °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, og det blandes godt.

Godt håndværk SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og den rigtige proces. Credin 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.

Mere inspiration – finder du på www.credin.dk

VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD
Fagkonsulent
Syddanmark
+45 2330 7127
thomas.bangsgaard@credin.dk

CHARSTEN LILLERIS
Fagkonsulent
Nordjylland
+45 2933 7712
charsten.lilleris@credin.dk

HELLE LODAHL
Applikationsansvarlig
+45 2130 0077
helle.lodahl@credin.dk