



CREDIN®

CREDI® CAKE VEGAN

VEGANSK KAGEBLANDING

INSPIRATION | HVERDAGEN



TAG EN BID

Flere og flere af os efterspørger 100% plante-baserede fødevarer som et alternativ til føde-varer, der indeholder ingredienser af animalsk oprindelse som f.eks. æg og mælk.

Uanset om vi er vegetarer, veganere eller spiser mere grønt og plantebaseret af andre årsager, så elsker vi kage. Antallet af forbru-gere, der spiser helt eller delvist plantebase-ret, stiger hele tiden. Så hop med på trenden og skab vækst i dit kagesalg.

CREDI® Cake Vegan kageblanding er baseret på vegetabiliske ingredienser. Den har en saftig krumme og en god smag. Og det er nemt: Du skal blot tilsætte vand og vegetabilisk olie. For hele grundtanken er, at det skal være nemt at tilbyde et kagesortiment, som dine kunder efterspørger.

Her i brochuren finder du opskrifter på nogle klassikere, vi ofte vælger, når kagen til kaffen skal være ekstra god. Dine kunder vil elske dig for det.

CREDI® CAKE VEGAN

- En grundopskrift til fremstilling af forskellige slags kager
- Nemt – tilsæt kun vand og vegetabilisk olie
- Frysestabil



KENDER DU FORSKELLEN PÅ EN VEGETAR, EN VEGANER OG EN FLEXITAR?

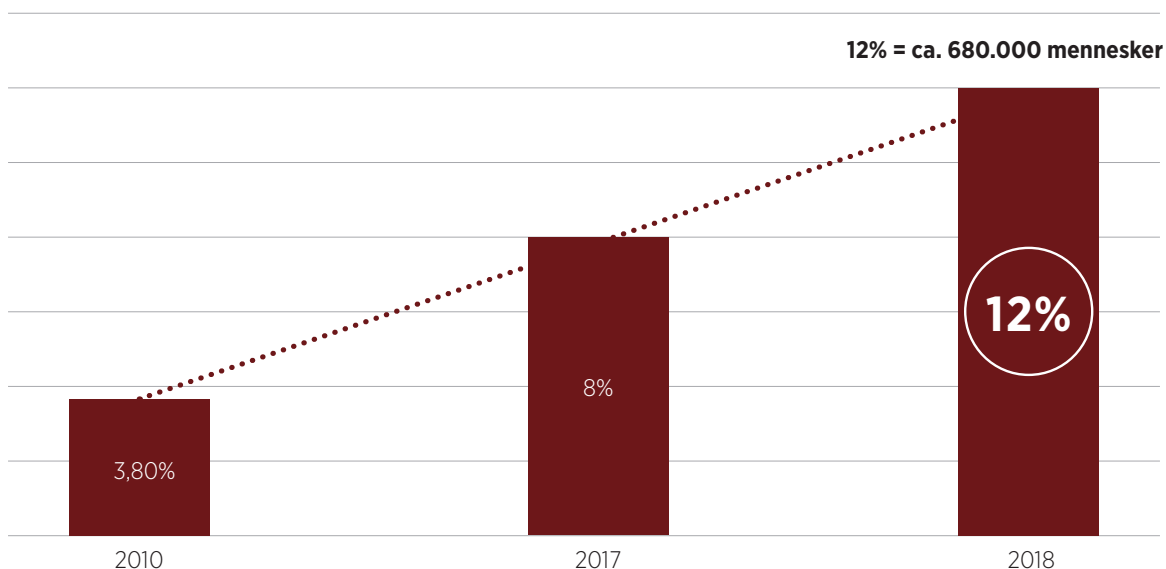
- **En vegetar** spiser ikke kød eller fisk, men supplerer kosten med mælkeprodukter og æg.
- **En veganer** spiser 100% plantebaseret og får hverken kød eller fødevarer, der kommer fra dyr, f.eks. mælkeprodukter og æg.
- **En flexitar** spiser overvejende plantebaseret, men supplerer efter lyst ind i mellem med kød.

Hvor mange i Danmark spiser overvejende vegetarisk?

Antallet er tredoblet siden 2010 – trenden er kommet for at blive.

Og årsagerne kan være mange: Lige fra personlig overbevisning om kost, sundhed, miljø og dyrevelfærd til intolerance eller allergi over for fødevarer af animalsk oprindelse. Grafen herunder viser udviklingen over en årrække.

ANTAL AF DANSKERE, DER SPISER OVERVEJENDE VEGETARISK



Kilde: www.vegetarisk.dk (Coop Analyse & DVF 2018 og FDB Analyse 2010)

VEGANSK GULERODSKAGE

2.000 g CREDI® Cake Vegan
400 g Vegetabilsk olie
200 g Mørk kagesirup
250 g Fintrevne gulerødder
100 g Hakkede hasselnødder
700 g Vand

Alle ingredienser røres sammen på en gang med spartel i 5 min ved medium hastighed. Dejen doseres i bageformen og bages (se temperatur og bagetid nedenfor). Når kagerne er kolde, glaseres de med hvid glasur (se opskrift nedenfor) og pyntes med hakkede nødder samt rød skovsyre*.

VEGANSK CITRONKAGE

2.000 g CREDI® Cake Vegan
400 g Vegetabilsk olie
900 g Vand
100 g Citronpasta (Vegetabilsk)

Alle ingredienser røres sammen på en gang med spartel i 5 min ved medium hastighed. Dejen doseres i bageformen og bages (se temperatur og bagetid nedenfor). Den hvide glasur (se opskrift nedenfor) tilsættes 15 g citronpasta. Når kagerne er kolde, glaseres de med glasuren og drysses med lidt hakkede pistacienødder.

HVID GLASUR

550 g Fondant
80 g Vand

Vand og fondant røres sammen, og varmes let op inden brug.

Bageform	Dejvægt	Glasur	Temp.	Bagetid	Antal	Vægt
Ø82 mm	60 g	10 g	160 °C	Ca. 25 min	Gulerod: 57 stk. Citron: 56 stk.	70 g
Ø180 mm	375 g	70 g	160 °C	Ca. 35 min	9 stk.	445 g
167 ml	120 g	15 g	180 °C	Ca. 25 min	28 stk.	135 g

**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. Se plantelisten på Fødevarestyrelsens hjemmeside.*

VEGANSK RABARBERKAGE

2.000 g CREDI® Cake Vegan
400 g Vegetabilsk olie
900 g Vand
650 g Snittede rabarber
150 g Sukker
40 g Vaniljesukker

Kageblanding, olie og vand røres sammen med spartel i 5 min ved medium hastighed. Rabarberstykker vendes med sukker og vaniljesukker. Dejen doseres i bageformen, og rabarberstykker trykkes let ned i dejen. Ovenpå rabarberne drysses kokoscrumble (se opskrift nedenfor). Kagerne bages (se temperatur og bagetid nedenfor).

KOKOSCRUMBLE

450 g Kokosmel
300 g Blød røremargarine
195 g Sukker
150 g Mel

Alle ingredienser røres sammen på en gang med spartel til det smuldrer let.

VEGANSK ÆBLEKAGE

2.000 g CREDI® Cake Vegan
400 g Vegetabilsk olie
900 g Vand
700 g Æbletern
100 g Sukker
10 g Kanel

Kageblanding, olie og vand røres sammen med spartel i 5 min ved medium hastighed. Æbletern vendes med sukker og kanel. Dejen doseres i bageformen, og æbletern trykkes let ned i dejen. Ovenpå æblerne drysses kanelcrumble (se opskrift nedenfor). Kagerne bages (se temperatur og bagetid nedenfor).

KANELCRUMBLE

400 g Brun farin
200 g Mel
200 g Margarine
200 g Grove havregryn
10 g Kanel

Alle ingredienser røres sammen på en gang med spartel til det smuldrer let.



Et godt tip

Køb bionedbrydelige
kageforme

Bageform	Dejvægt	Frugt	Crumble	Temp.	Bagetid	Antal	Vægt
Ø82 mm	50 g	Rabarber: 15 g Æbletern: 15 g	10 g	160 °C	Ca. 25 min	Rabarber: 56 stk. Æble: 54 stk.	Rabarber: 75 g Æble: 75 g
Ø180 mm	300 g	Rabarber: 80 g Æbletern: 80 g	80 g	160 °C	Ca. 35 min	Rabarber: 10 stk. Æble: 10 stk.	Rabarber: 460 g Æble: 460 g



VEGANSK CHOKOLADEKAGE

2.000 g CREDI® Cake Vegan
200 g Kakao (20-22%)
400 g Vegetabilsk olie
1.200 g Vand
200 g Chokoladestykker (vegetabilsk)

Alle ingredienser røres sammen på en gang med spartel i 5 min ved medium hastighed. Chokoladen tilsættes dejen i den sidste del af røretiden. Dejen doseres i bageform og bages (se temperatur og bagetid nedenfor). Når kagerne er kolde, glaseres de med kokosglasur (se opskrift til højre) og pyntes med kokos.

Bageform	Dejvægt	Glasur	Temp.	Bagetid	Antal	Vægt
Ø82 mm	60 g	20 g	160 °C	Ca. 25 min	63 stk.	80 g
Ø180 mm	375 g	120 g	160 °C	Ca. 35 min	10 stk.	495 g

KOKOSGLASUR

900 g Flormelis
80 g Medium fin kokos
80 g Kakao (20-22%)
200 g Vand

Alle ingredienser røres sammen med spartel til en ensartet masse.

VEGANSK DRØMMEKAGE

2.000 g CREDI® Cake Vegan
400 g Vegetabilsk olie
900 g Vand

Alle ingredienser røres sammen på en gang med spartel i 5 min ved medium hastighed. Dejen doseres i bageformen og bages (se temperatur og bagetid nedenfor). Efter bagning smøres kokostopping (se opskrift til højre) på hver kage, og de bages igen (se nedenfor).

Bageform	Dejvægt	Topping	Temp. 1	Bagetid 1	Temp. 2	Bagetid 2	Antal	Vægt
Ø82 mm	60 g	20 g	160 °C	Ca. 25 min	210 °C	3-5 min	55 stk.	80 g
Ø180 mm	350 g	120 g	160 °C	Ca. 35 min	210 °C	3-5 min	9 stk.	470 g

KOKOSTOPPING

750 g Mørk farin
375 g Medium fin kokos
375 g Vegetabilsk margarine
75 g Vand

Alle ingredienser røres sammen i en gryde ved middel varme.

VEGANSKE BLÅBÆRMUFFINS

30 stk. á 120 g

2.000 g CREDI® Cake Vegan
400 g Vegetabilsk olie
900 g Vand
330 g Blåbær

Alle ingredienser på nær blåbær røres sammen på en gang med spartel ved medium hastighed i 5 min. Blåbærrene vendes i dejen til allersidst. 120 g dej doseres i lille brødform (167 ml) og bages ved 180 °C i ca. 25 min.

VEGANSKE CHOKOLADEMUFFINS

30 stk. á 135 g

2.000 g CREDI® Cake Vegan
400 g Vegetabilsk olie
900 g Vand
330 g Chokoladestykker (vegetabilsk)

Alle ingredienser på nær chokoladestykker, røres sammen på en gang med spartel i 5 min ved medium hastighed. Chokoladen tilsættes dejen i den sidste del af røretiden. 120 g dej doseres i lille brødform (167 ml) og bages ved 180 °C i ca. 25 min. Når kagerne er kolde, glaseres de med 15 g brun glasur (se opskrift til højre) og pynt evt. med chokoladestykker (vegetabilsk).

BRUN GLASUR

500 g Fondant
40 g Kakao
100 g Vand

Alle ingredienser røres sammen, og varmes let op inden brug.



Idéer & forslag

- Placér plakaten et meget synligt sted uden for din butik
- Placér bordskiltet et meget synligt sted inde i din butik
- Tydelig skiltning ved kagerne, så de er nemme at få øje på ("Vegan")
- Bag forskellige slags kager alle ugens dage
- Tilbyd smagsprøver
- Tilbyd altid kagerne i den lille størrelse – så får du fat i endnu flere kunder
- Vær kreativ, når du afpynter: Tænk "grønt" – brug gerne spiselige blomster og lav din egen signatur
- Tag lækre billeder - vær aktiv og udnyt de populære hashtags på Facebook og Instagram, så dine opslag bliver både set og delt

#plantebaseret
#plantekage
#vegan
#veganskake
#vegancake

Der tages forbehold for udsolgte varer samt tryk- og fotofejl, Maj 2019

CRÉDIN®