



# CAKE DONUTS

BAGT I OVN - TRENDY OG NEMT

INSPIRATION I HVERDAGEN

“

”Det er tilfredsstillende at kunne servicere mine kunder med mit eget produkt, fremfor en færdigvare vi bare pynter af. Det bevarer håndværket, og så har vi mange flere muligheder for at variere smagen, så man rammer flere. Mine kunder er også positivt overrasket og synes, de smager bedre end almindelige donuts.”

**Jesper Christensen, bagemester og indehaver, Hornbæk Bageri**





# Hornbæk Bageri

## Løftet totalsalg

Donuts er den hurtigst voksende kage i DK, særligt blandt det yngre publikum. Det har bagermester Jesper Christensen fra Hornbæk Bageri mærket på egen forretning.

På den første måned har Hornbæk Bageri solgt mere end 3.000 Cake Donuts – uden at det er gået ud over salget af det eksisterende sortiment.

Credins Cake Donut er lidt sødere end de friturestegte donuts og har dermed en bredere appeal – specielt til børn og unge.

## Nemt og simpelt

Det tog kun ganske kort tid, før Jesper Christensen var i gang med sin Cake Donut produktion.

”Det har været meget simpelt at komme i gang, og vi har hurtigt fundet et nemt flow i det. Står man som bager og er lidt misundelig på det blikfang, færdig-donuts giver rundt omkring, så kan jeg kun anbefale at få fat i nogle forme og komme i gang. Det er alt andet lige et bedre produkt, man står og sælger her.”



**Få del i væksten og bag selv dine egne velsmagende Cake Donuts fra Credin!**

# Opskrift



## INGREDIENSER:

### CREDI®

Luksus Cake (93553510)

10.000 g.

### Æg

3.250 g.

### Vegetabilsk olie

3.000 g.

### Vaniljesukker

200 g.

### Vand

2.000 g.

## LYS DONUT

## MØRK DONUT

Luksus brownie (93662110)

10.000 g.

2.500 g.

2.500 g.

1.700 g.

## FREMGANGSMÅDE:

### Røretid med spartel

5 min. ved lav hastighed

5 min. ved lav hastighed

### Dejvægt i silikone donut form

70 g. dej

65 g. dej

### Bagetid:

20-24 min.

20-24 min.

### Temperatur:

175 °C i stikovn

175 °C i stikovn

### Antal færdigbagte donuts

Ca. 260 stk.

Ca. 250 stk.

## HOLDBARHED

2 måneder på frost i lufttæt emballage

1 uge på køl i lufttæt emballage

Op til 3 dage pyntet i butik (afhængig af holdbarhed på pynt)

## VEJL. UDSALGSPRIS

1 stk. 25 kr. – 4 for 85 kr.

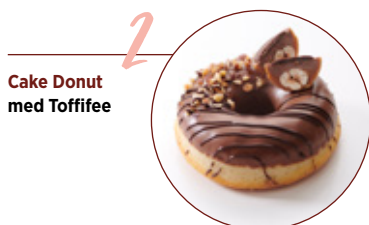
eller

1 stk. 20 kr. – 4 for 70 kr.



## 8 FORSKELLIGE VARIATIONER

Smagen ligger primært i afpyntningen, men udover den klassiske lyse donut, har du mulighed for at tilbyde dine kunder en mørk variant, som adskiller sig fra de traditionelle donuts på markedet.



# Tips & tricks

## Holdbar og lækker topping

Det anbefales at bruge en hvid, lys eller mørk "ready to use" chokolade-creme som topping. Derved optimeres holdbarheden.

En almindelig glasur vil blive grå og mat på dag 2, hvorimod chokolade-cremen holder sig pæn blank i flere dage. Derudover giver cremen din donut en dejlig rig chokoladesmag.

## Sørg for at der er sammenhæng i pynten

Pynter du med marcipanbrød, så suppler med lidt ristede mandelsplitter. Bruger du Snickers, så pynt med hakkede saltede peanuts og karamelsauce.

Det er også oplagt at tilpasse pynten til højtiderne.

## Pynteforslag:

- Ferrero Rocher, Daim, Toblerone osv.
- Oreos eller andre slags cookies
- Slik og krymmel
- Frysetørrede bær
- Nødder, fx pistacie, pekan eller peanuts

osv...

---

## TILPAS DIN CAKE DONUT PYNT TIL FX.

Valentine  
Fødselsdag  
Nytår

OL / EM / Sport  
Halloween  
Jul

Mors dag  
Fars dag  
Sommer

Forår  
Fastelavn  
Pinse



**Kun fantasien sætter grænser**

# ALTERNATIV PRODUKTMULIGHED TIL DONUT FORMEN



## Fromage dessert med Bailey, karamel og peanuts

**Antal: 20 stk**

### BAILEY FROMAGE:

1.000 g Debic piskefløde  
200 g CREDI® Fond Neutral  
125 g Vand  
125 g Bailey

### FREM GANGSMÅDE:

Fløden piskes meget let. Vand, Bailey og CREDI® Fond Neutral piskes sammen. Tilsæt 1/3 af fløden og bland det sammen. Tilsæt resten af fløden og bland sammen. Fromagen er nu klar til brug.

### CHOKOLADE GLAZE:

200 g Sødmælk  
220 g Sukker  
250 g Mørk chokolade  
15 g Husblas

### FREM GANGSMÅDE:

Husblas lægges i blød i koldt vand. Mælk og sukker varmes op til lige under kogepunktet. Den udblødte husblas opløses i den varme mælkeblending, som derefter hældes i et litermål, sammen med chokoladen. Lad dette stå et lille minuts tid, inden man med en stavblender blander massen sammen, uden at få lavet for mange luftbobler. Glazen skal køle ned til omkring 37 °C før den er klar til brug.

### ØVRIGE INGREDIENSER:

200 g Deli Karamel  
120 g Peanuts  
500 g Linsedej

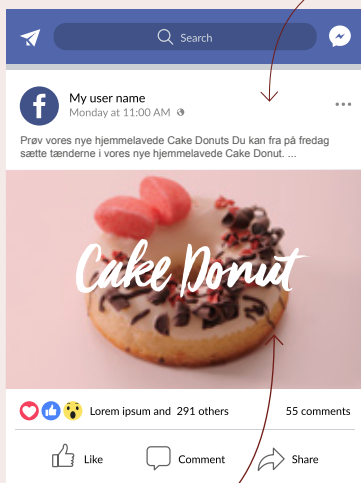
### SAMLING AF KAGEN:

Fyld formene næsten helt op med fromagen (ca. 65-70 g). Sprøjt ca. 10 g karamel ned i fromagen og drys derefter ca. 6 g hakkede saltede peanuts ovenpå. Fyld evt. ekstra fromage i formen, glat ud med en palet og sæt det på frost. Fromagen tages fra frost, trykkes ud af formen og glazes med det samme. Placer den glazede kage forsigtigt ovenpå en bagt linsedejsbund, som passer i størrelsen. Tryk lidt hakkede peanuts fast rundt i kanten. Pynt efter eget ønske. Opbevares herefter på køl op til ét døgn.



# Markedsføring

Husk at gøre dine kunder/potentielle kunder opmærksomme på, at de nu kan købe hjemmelavede Cake Donuts i din butik.



## Facebook tekst

Prøv vores nye hjemmelavede Cake Donuts

Du kan fra på fredag sætte tænderne i vores nye hjemmelavede Cake Donut.

Langt de fleste donuts du kan købe i Danmark er friturestegt på en fabrik i udlandet og pyntet af i Danmark. Elsker du donuts og kage, vil vores hjemmebagte donut lige være noget for dig.

Tilbud: 4 stk. for 85 kr. (Ved køb af én donut er prisen 25 kr)

## Billeder

Indsæt evt. billede af produkter eller fra bageriet, hvor I er ved at pynte de lækre donuts.

