



**CRÉDIN®**

# KAGER

Skønne og smagfulde

## IGLO MED SOLBÆR

28  
stk. á 55 g

### Kagebund

1.500 g Credi® Softcake Mørk dej  
(se grundopskrift s. 9)

### Neutral fromage

1.500 g Neutral fromage  
(se grundopskrift s. 9)

### Øvrige ingredienser

300 g Solbærmarmelade  
160 g Smeltet chokolade

En fristende kombination hvor den bløde fromage, den friske solbær og mørke kagebund giver en skøn smagsoplevelse. Perfekt som en dessert eller som en lille tapaskage.

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







## NAPOLITANAKAGE

8

stk. á 600 g

### Kagebund

1.500 g Credi® Softcake Mørk dej  
(se grundopskrift s. 9)

### Mørke cookies

400 g Credi® Cookies Dark  
60 g Margarine Røre Blød  
35 g Vand

### Neutral fromage og jordbærfromage

1.740 g Neutral fromage  
1.740 g Jordbærfromage  
(se grundopskrifter s. 9)

### Øvrige ingredienser

160 g Credigel

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.

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.

## GULERODSKAGE MED CREAM CHEESE FROSTING

14  
stk. á 480 g

### Ingredienser

4.500 g Credi® Multicake dej  
(se grundopskrift s. 9)  
Tilsæt gulerødder og hasselnødder til dejen  
600 g Gulerødder i strimler  
200 g Hakkeede Hasselnødder

### Cream Cheese Frosting

450 g Smør  
600 g Flormelis  
300 g Flødeost

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

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

### Ingredienser

4.500 g Credi® Multicake dej  
(se grundopskrift s. 9)  
Tilsæt banan og chokolade til dejen  
900 g Moset banan  
260 g Chokolade chunks

### Nøddetopping

1.000 g Grønvang Luksuscreme  
400 g Callebaut Nocciola

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

Luksuscreme piskes efter forskriften. I en anden rørekedel 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.



Tip

Kan varieres med 600 g  
revet squash eller 400 g  
hakket valnødder



## KIRSEBÆRDRØM

10

stk. á 525 g

### Kagebund

3.750 g Platin Credi® Cake Choko dej  
(se grundopskrift s. 9)

### Kirsebærtopping

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

### Øvrige ingredienser

300 g Callebaut Nocciola  
500 g Amarena kirsebær

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

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.

# REGNBUELAGKAGE MED CHOKOLADECREME

7  
stk. á 800 g

## Kagebunde

4.800 g Platin Credi® Cake Lys dej  
(se grundopskrift s. 9)  
100 g Citron pasta  
5 g Gul farve  
Tilsæt citron pasta og gul farve til dejen

## Luksuscreme

2.500 g Grønvang luksuscreme  
100 g Smeltet chokolade  
Forskellige frugtfarver

## Øvrige ingredienser

400 g Hindbærmarmelade

En festlig og farverig lagkage med chokolade-creme og frisk strejf af citron. Fantastisk skøn kage til fødselsdage, barkedåb og studenterfest.

Luksuscreme piskes efter forskriften. 600 g blandes med 100 g chokolade. Resten af cremen deles og farves i de ønskede farver.

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.







## SKØN KAGE MED MARENGS OG BLÅBÆR SAMT FRISK SMAG AF CITRON

**10**  
stk. á 525 g

### Kagebunde

3.750 g Platin Credi® Cake Lys dej  
(se grundopskrift s. 9)

70 g Citron pasta

5 g Gul farve

Tilsæt citron pasta og gul farve til dejen

### Marengs

40 g Credi® Marengspulver

800 g Sukker

300 g Varmt vand (70-80 °C)

200 g Flormelis

### Øvrige ingredienser

500 g Frosne blåbær

”Bedstefars skæg” er en skøn klassiker med gylden marengs på toppen. Vi har piftet kagen lidt op med en frisk smag af citron og skønne blåbær, som skaber en fint farvespil til den sarte lyse kage.

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.





### Tip

Resterne fra bund og fromage anrettes i flotte dessertbægre





# FLOT OG SKØN LAGKAGE TIL FESTEN

ca. 25  
personer

## Kagebund

1.800 g Credi® Softcake Mørk dej  
(se grundopskrift herunder)

## Kakaofromage og jordbærfromage

580 g Kakaofromage  
580 g Jordbærfromage  
Se grundopskrifter herunder

## Øvrige ingredienser

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

Hæld 1.800 g Mørk dej 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 af den mørke kagebund. På nederste bund (både stor og lille) smøres et lag OM Chokolade trøffel. Disse bunde placeres nu i ringe af samme størrelse, som de er stukket ud med. (Husk kantfolie i ringen, gerne to strimler, der er tapet sammen, så det bliver dobbelt så bredt). Støb 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

### 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

### CREDI® MULTICAKE DEJ

2.500 g CREDI® Multicake  
750 g Vegetabilsk olie  
690 g Æg  
600 g Vand  

---

4.540 g Vægt i alt

### Fremgangsmåde for alle 3 opskrifter:

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.

## HARLEKINSNITTER

56

stk. á 55 g

### Kagebund

2.500 g Credi® Softcake Lys/Mørk dej  
(se grundopskrift s. 9)

### Kransekagemasse Mørk/Lys

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

Harlekinmønsteret er dekorativt og samtidigt smager kombinationen af Softcake og kransekage skønt. Lav begge farvevarianter og skab ekstra opmærksomhed på kagehylden. 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 kransekagemasse 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 & HINDBÆR/VANILJE

56

stk. á 65 g

### Kagebund

2.500 g Credi® Softcake Lys/Choko dej  
(se grundopskrift s. 9)

### Lakridstreussel / Vaniljestrussel

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

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

Tip

Hindbærmarmeladen kan udskiftes med abrikos- eller æblemarmelade



# FLØDEBOLLE BROWNIE

83

stk. á 56 g

## Browniebund med nødder og chokolade

- 1.500 g Luksus brownie
- 375 g Pasteuriserede skrabeæg
- 375 g Planteolie
- 225 g Vand
- 125 g Chokolade chunks 44%
- 75 g Hakkede hasselnødder

## Pynt

- 450 g Vekao mørk overtræk 20%
- 100 g Hakked hvid chokolade
- 50 g Brun og hvid overtræk til streger

Alle ingredienser til Browniebunden røres sammen ved lav hastighed i ca. 5 min. Dejen hældes i en kantplade foret med silikonepapir og bages ved 180°C i ca. 20 min. Herefter skæres Browniebunden ud i stykker på 3,5 x 8 cm.

Flødebolleskummet (se opskrift s. 3) sprøjtes på browniestykkerne, hvorefter de skal tørre en time, inden de kan overtrækkes. Dette gøres ved enten at dykke brownien ned i den mørke overtræk eller ved at placere dem på en rist og brug en sprøjtepose og sprøjte overtræk ned over. Pyntes med tynde striber af hvid og mørk overtræk samt små flager af hakket hvid chokolade.

**Tip:** Ønskes en lyserød jordbærskum tilsætts 30 g jordbærpasta samt 3 g rød farve til opskriften på flødebolleskum på s. 3, når flødebolleskummet begynder at tykne. Pynt de færdige brownies som her med frysetørret hindbær, hvide crunch perler vendt i lyserødt støv og tynde striber af lyserød overtræk.



# CUPCAKES MED FLØDEBOLLETOPPING

Smagfulde og flotte cupcakes med mange muligheder for at skabe spændende variationer med flot topping, pynt og fyld. Kagerne kan holde sig friske på køl i op til 5 dage.



## *Basisopskrifter*

### CREDI® LUKSUS CAKE

#### **Ingredienser**

2.000 g CREDI® Luksus Cake  
650 g Pasteuriserede skrabeæg  
600 g Planteolie  
400 g Vand

Alle ingredienser røres sammen  
i 1. gear i 5 min.

### BROWNIEBUND

#### **Ingredienser**

2.000 g CREDI® Luksus Brownie  
500 g Pasteuriserede skrabeæg  
500 g Planteolie  
300 g Vand

Alle ingredienser røres sammen  
i 1. gear i 5 min.



## PISTACIE CUPCAKE MED JORDBÆRFYLD OG JORDBÆRFLØDEBOLLETOPPING

**61**  
stk. á 82 g

### Ingredienser

3.650 g CREDI® Luksus Cake  
70 g Pistacie pasta  
450 g Jordbær/ribs frugtfyldning  
778 g Flødebolleskum af marengs  
20 g Jordbær pasta  
2 g Rød farve  
1 g Pistacienødder  
60 g Rosa støv  
30 g Frysetørret hindbær

Tilsæt pistaciepasta til luksus cake dejen. Dejen vejes af på 60 g. pr. stk. i en silikonemuffinform – spray lidt CREFINO® i hullerne inden dejen hældes i. Kagerne bages ved 160°C i ca. 22 min. Lad kagerne stå et par minutter, inden måtterne vendes på hovedet. Tryk forsigtigt kagerne ud når de er kølet af. Sprøjt ca. 5 g. Jordbær/ribs fyldning ned i midten af hver kage. Pisk flødebolleskummet (se opskrift s. 3) og tilsæt jordbærpasta samt farve, når skummet begynder at tykne. Skummet skal bruges med det samme. Sprøjt en roset på 10-15 g ovenpå kagen. Pynt med lidt frysetørrede hindbær vendt i rosa støv, og hakkede pistacienødder.

## BROWNIE CUPCAKE MED KAREMELFYLD OG FLØDEBOLLETOPPING

**55**  
stk. á 84 g

### Ingredienser

3.300 g Browniebund  
850 g Flødebolleskum af marengs  
385 g Karamel  
55 g Sukkerristede hasselnødder  
55 g Karamel crunch perler  
1 g Bronze støv

Browniedejen vejes af på 60 g. pr. stk. i en silikonemuffinform – spray lidt CREFINO® i hullerne inden dejen hældes i. Kagerne bages ved 160°C i ca. 22 min. Lad kagerne stå et par minutter inden måtterne vendes på hovedet. Tryk forsigtigt kagerne ud når de er kølet af. Sprøjt ca. 7 g. karamel ned i midten af hver kage. Tilsæt lidt salt hvis en saltkaramel ønskes. Pisk flødebolleskummet (se opskrift s. 3) – som bruges med det samme og sprøjt 10-15 g. ovenpå kagen. Pynt med lidt sukkerristede hasselnødder og karamel crunch perler vendt i lidt Bronzestøv.

## CUPCAKE MED CITRONSMAG OG FLØDEBOLLETOPPING

**60**  
stk. á 82 g

### Ingredienser

3.650 g CREDI® Luksus Cake  
50 g Citronpasta  
1 g Gul flydende farve  
420 g Citronfyldning  
778 g Flødebolleskum af marengs

Tilsæt citronpasta og gul farve til luksus cake dejen. Dejen vejes af på 60 g. pr. stk. i en silikonemuffinform – spray lidt CREFINO® i hullerne inden dejen hældes i. Kagerne bages ved 160°C i ca. 22 min. Lad kagerne stå et par minutter inden måtterne vendes på hovedet. Kagerne trykkes forsigtigt ud, når de er afkølet. Sprøjt ca. 5 g citronfyldning ned i midten af hver kage. Pisk flødebolleskummet (se opskrift s. 3) og sprøjt 10-15 g. formet som blomsterblade med glat tyl ovenpå kagen. Pyntes med lidt citronfyldning på toppen.

## DESSERTTÆRTE MED FLØDEBOLLESKUM

### Ingredienser

- 1.500 g Linsedej
- 500 g Jordbær/ribs frugtfyldning
- 1.250 g CREDI® Luksus Cake
- 250 g Choco fondant
- 778 g Flødebolleskum af marengs
- 30 g Chokolade perler
- 20 g Frysetørret hindbær

### Linsedej, basisopskrift

- 1.250 g Hvedemel
- 825 g Rulle margarine
- 425 g Flormelis
- 150 g Pasteriserede skrabeæg
- 25 g Orkide® Bagepulver

Alle ingredienser til linsedejen æltes sammen til en homogen masse og opbevares køligt til anvendelse. Linsedejen rulles herefter ned på ca. 2,5 mm og stikkes ud med udstikker Ø10cm og lægges i små jordbærtærteforme.

Fyld 10 g. frugtfyld i bunden, og 25 g. luksus cake dej ovenpå (se basisopskrift på luksus cake på side 8). Tærterne bages ved ca. 180°C i ca. 12 min. Når tærterne er kølet af, tages de ud af formen, og smøres med Choco fondant på toppen. Ovenpå sprøjtes en roset af flødebolleskum (se opskrift s. 3) og pyntes med chokolade perler og frysetørrede hindbær.



**Indbydende og smagfuld lille tærte på sprød linsebund, med lag af jordbær/ribs frugtfyld og en svampet soft cake, toppet med luftig flødebolleskum. En lille lækker dessertkage, der nemt kan varieres med mange forskellige fyldninger og pynt. Tærten kan holde sig på køl i 3-5 dage.**





## Go all in on MACARONS

**Fremstillingsprocessen er nem og sikrer samtidig et flot og ensartet resultat. De færdigbagte macarons/makroner er luftige og har en fin smag af mandel med en let chewy kerne. Opskriften giver 217 skaller á 10 g**

### Ingredienser

100 g Marengs  
1.200 g Flormelis  
540 g Fint mandelmel  
330 g Vand

Vand, flormelis og marengs piskes sammen ved høj hastighed i 5-6 min. Mandelmel tilsættes og der piskes til massen er jævn (1/2 - 1 min.). Kom massen i en sprøjtepose med glat tyl, og sprøjt små makroner ud på ca. 10 g. stykket.

Bank pladen med makroner i bordet et par gange, så de jævnes lidt ud og lad dem hvile i 15-20 min. Bages ved ca. 155°C i ca. 12 min. Når makronerne er kolde, kan de lægges sammen med karamelfyld eller chokoladetrøffel.

**Tip:** For en mørk variant erstattes 100 g flormelis med 75 g kakao og 30 g vand.

*Godt håndværk skaber*

# GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har en bred palette af bageriprodukter til dine brød og kager, udviklet for at skabe smagsoplevelser.

Vi gør os umage for at udvikle løsninger til netop dit bageri. Det håber vi, du kan smage.

Find mere inspiration og tips på  
[WWW.CREDIN.DK](http://WWW.CREDIN.DK)

*Tip*

Find lærke og nemme flødebolleopskrifter på [credin.dk](http://credin.dk)

