

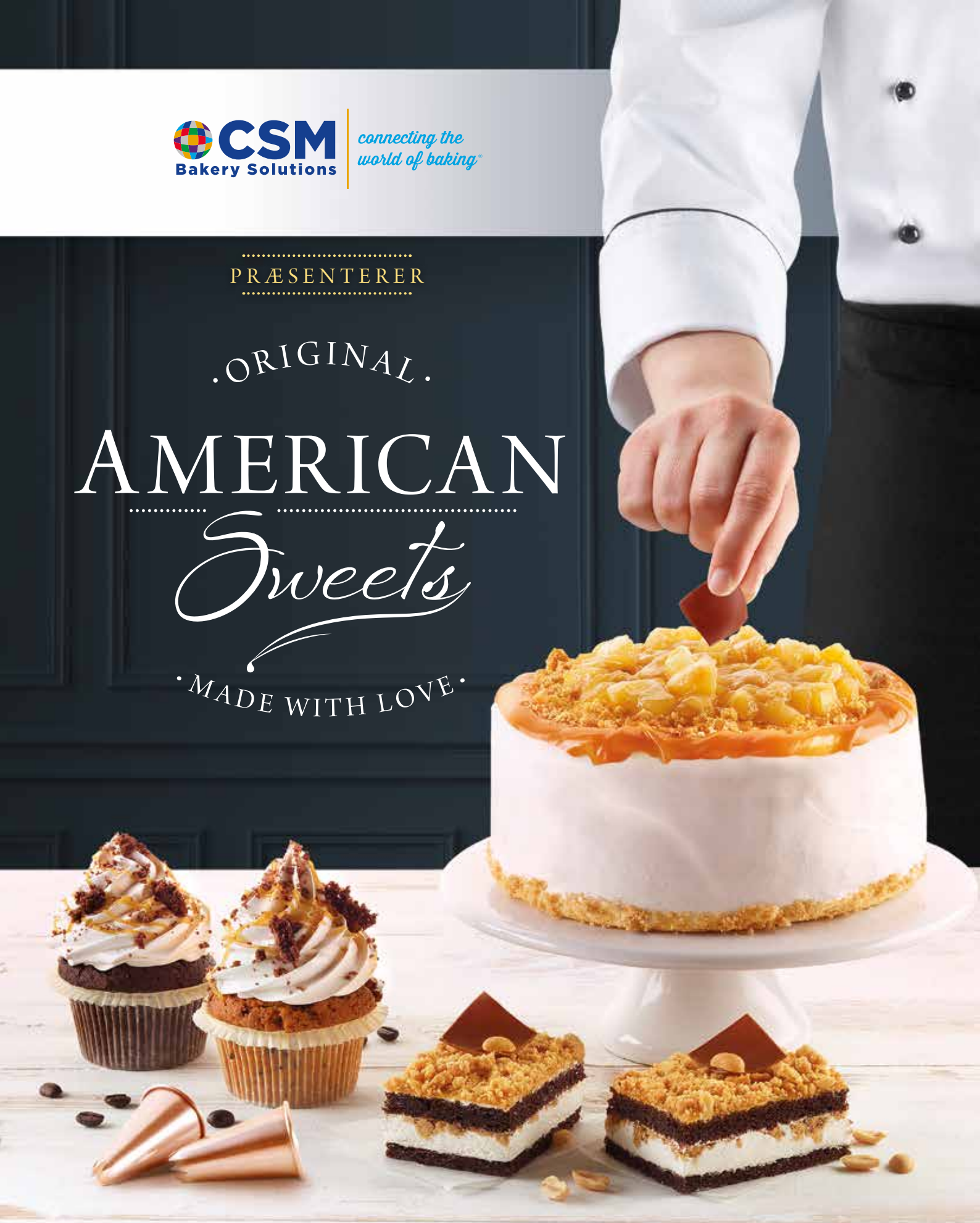
.....
PRÆSENTERER
.....

.....
ORIGINAL
.....

AMERICAN

Sweets

.....
MADE WITH LOVE
.....



ORIGINAL.
AMERICAN
Sweets
MADE WITH LOVE.

AMERICAN TOFFEE FILLING

Det er mødet med det søde og salte, der skaber en ægte følelse af glæde i bagværk, da denne kombination appellerer til enhver smag. Med vores American Toffee Filling har du det søde, det salte kan du selv tilsætte i form af f.eks. flagesalt eller saltede peanuts.

Toffee er en klassiker i bagerier og køkkener i Amerika, og nu kan du, med vores American Toffee Filling, give dine kunder muligheden, for at også nyde disse trendy smagsoplevelser med den originale amerikanske smag.

Den bløde konsistens i American Toffee Filling giver maksimal fleksibilitet og gør det nemt at afslutte dine kreationer takket være en række fremragende forarbejdningssegenskaber. Sådan fremtryller du nemt oprindeligt amerikansk bagværk med toffee smag!

Perfekt til at forvandle bagværk til en ægte smagsoplevelse

- ★ TYPISK SMAG AF KARAMEL OG SMØR
- ★ KAN ANVENDES SOM FYLD I F.EKS. DONUTS
- ★ KLAR TIL BRUG
- ★ FRYSEFAST OG BAGESTABIL

EXTRA MOIST GRUNDDEJ

FREMSTILLING

Extra Moist Cake Mix tilsættes æg og halvdelen af vandmængden over 1 minut på langsom hastighed.
Skrab kedlen ned og kør massen 3 minutter på mellem hastighed.
Vegetabilsk olie og den resterende vandmængde tilsættes over 1 minut på langsom hastighed.
Skrab kedlen ned og kør massen yderligere 3 minutter på mellem hastighed.

INGREDIENSER

Extra Moist Cake Mix
Æg
Vegetabilsk olie
Vand

Vægt (g)	Vægt (g)
TOFFEE	CHOC
2.000	2000
700	690
600	620
560	830

GRUNDOPSKRIFT TOFFEE STRØSEL SPECIAL

FREMSTILLING

Smelt røremargarinen og rør sammen med de øvrige ingredienser. Den endnu varme masse trykkes gennem en strøselsi eller kraftig sigte og stilles til afkøling.

INGREDIENSER

Fast røremargarine
Sukker
Extra Moist Cake Mix Toffee
Hvedemel

Vægt (g)
750
500
1.000
1.000

VÆGT I ALT	3.250
------------	-------

GRUNDOPSKRIFT VANILLE CREME SPECIAL

FREMSTILLING

Rør Meister Vanillekrem „Super“ sammen med sukker og det temperede vand.
Pisk røremargarinen i ca. 5 min. ved middel hastighed, tilsæt vanillecremen og pisk massen sammen i ca. 10 min.

INGREDIENSER

Meister Vanillekrem „Super“
Sukker
Vand, ca. 30°C
Røremargarine

Vægt (g)
350
200
1.000
1.000

VÆGT I ALT	2.550
------------	-------

CHERROFFEE PIE

FREMSTILLING

Bland **American Cookie** med alle ingredienser og ælt godt sammen.
(Æltetiden afhænger af dejmængde og maskintype)
Rul dejen ned på 6 mm, stik ud, læg på plader belagt med bagepapir og sæt indfedtet ring Ø 18 cm om.

Sprøjt **American Toffee Filling** på dejen i en spiralform ca. 1 cm. fra kanten og bag af.
Tag ringene af de endnu varme bunde.

Smør Meister Kirsebær Extra på bundene.

Gourmet-Creme:
Meister Creme Gourmet piskes sammen med vandet ved hurtig hastighed i ca. 5 min.
Smør Gourmet-Cremen ovenpå kirsebær fyldningen og dekorér efter ønske.

Ovntemperatur: 190 °C

Bagetid: ca. 15 min.

INGREDIENSER

American Cookie	400
Hvedemel	80
Æg	65
Smør	120
American Toffee Filling	600
Meister Kirsebær Extra	480
Gourmet-creme:	
Meister Creme Gourmet	200
Vand	450
VÆGT I ALT	2.395
ANTAL	3

TOFFEE & APPLE CAKE

FREMSTILLING

Sæt 3 alu-ringe Ø 18 cm på plader belagt med bagepapir. 2 af ringene fyldes hver med 500 g. **Extra Moist Toffee Cake mix**, den sidste med 500 g. **Extra Moist Choc. Cake mix**, glattes ud og bages af.

Efter afkøling deles hver bund i 3 lag. 3 Alu-Ringe pensles med olie og drysses med puddersukker. Læg en toffee bund i hver ring og sprøjt 2 ringe **American Toffee Filling** på hver bund.

Neutral Sahnessa-fyld:
Rør **Meister Sahnessa Neutral** ud i vandet og mæng sammen med den piskede fløde.
Læg kagen sammen med 240 g. **Neutral Sahnessa-Fyld**, chokolade-bunden og slut af med en toffee-bund. Stil derefter kagen på køl.

Efter afkøling fjernes ringene og kagen smøres op med **Neutral Sahnessa-fyld**.

Læg **Meister Frugtfyld Æble** på midten af kagen. Sprøjt **American Toffee Filling** på i kanten af kagen med en flad-tyl - hold afstand til æblefyldningen. Mellemrummet mellem **American Toffee Filling** og **Æblefrugtfyld** drysses med **Toffee Strobel Special**. Se billedet.

Ovntemperatur: 180 °C

Bagetid: ca. 35 min.

INGREDIENSER

Extra Moist Toffee Cake (se grundopskrift s. 3)	1.000
Extra Moist Choc. Cake (se grundopskrift s. 3)	500
American Toffee Filling	360
Neutral Sahnessa-fyld:	
Meister Sahnessa Neutral	100
Vand	125
Fløde, pisket	500
Neutral Sahnessa-Fyld (se opskrift herover)	500
Meister Frugtfyld Æble	420
American Toffee Filling	180
Toffee Strobel Special (se opskrift s. 3)	120
VÆGT I ALT	3.805
ANTAL	3



MOCHA CUPCAKES

FREMSTILLING	INGREDIENSER	Vægt (g)
Instant kaffepulveret tilsættes kagemassen det sidste minut af køretiden.	Extra Moist Toffee Cake (se grundopskrift s. 3)	1.700
Sæt muffinsforme klar på plader og fyld hver form med 70 g. kagemasse og bag af.	Instant kaffepulver	30
Efter afkøling fyldes hver cupcake med 20 g. American Toffee Filling .	American Toffee Filling	480
Toffee-creme: Rør American Toffee Filling sammen med Vanille Creme Special .	Toffee-creme: American Toffee Filling	360
	Vanille Creme Special (se opskrift s. 3)	720
Fordel Toffee Strosel Special ensartet på en alu-plade og bag af.	Toffee Strosel Special (se opskrift s. 3)	120
Sprøjt hver cupcake med 30 g. Toffee-Creme , dekorer med American Toffee Filling og drys med den bagte Toffee Strosel Special .	American Toffee Filling	100
Ovntemperatur: 190 °C	VÆGT I ALT	3.510
Bagetid: ca. 28 min.	ANTAL	24

TOFFEE PEANUTS SANDWICH

FREMSTILLING	INGREDIENSER	Vægt (g)
2 Alu-plader (ca 60 x 40 cm) beklædes med bagepapir og smør 1350 g. masse ud på hver plade og bag af uden damp. Efter bagning tages bagepapiret af og læg bunden på en alu-plade (ca. 60 x 40 cm).	Swiss-Roll masse: Extra Moist Cake Mix Choc. (se opskrift s. 3)	1.700
Toffee-creme: Rør Meister Leichtkrem sammen med vandet og American Toffee Filling ved hurtig hastighed i ca. 3 min til det når en litervægt på ca. 700 g.	Toffee-creme: Meister Leichtkrem	350
	Vand	850
	American Toffee Filling	350
Smør Toffee-creme på Swiss-Roll bunden, drys med 300 g. bagt Toffee Strosel Special læg den anden Swiss-Roll bund ovenpå og tryk let sammen.	Toffee Strosel Special (se opskrift s. 3)	600
Temperer American Toffee Filling og smør på kagen. Drys med let hakkede saltede peanuts og resten af den bagte Toffee Strosel Special . Tryk med let hånd og stil kagen på køl.	American Toffee Filling	1.400
	Saltede peanuts	200
Ovntemperatur: 250 °C	VÆGT I ALT	6.450
Bagetid: ca. 5 min.	ANTAL	1/44



ORIGINAL.

AMERICAN

Sweets

MADE WITH LOVE.


PRODUKT
**BÄKO
varenr.:**

 EXTRA MOIST CAKE MIX
PLAIN

212991

 EXTRA MOIST CAKE MIX
CHOCOLATE

212990

 EXTRA MOIST CAKE MIX
TOFFEE

212989

 AMERICAN
COOKIE

214097

 AMERICAN
BROWNIE

214098

 AMERICAN
DONUT 50

214099

PRODUKT
**BÄKO
varenr.:**

 AMERICAN
CARAMEL
ICING

214101

 AMERICAN
DARK
ICING

214103

 AMERICAN
VANILLA
ICING

214102

 AMERICAN
TOFFEE
FILLING

221147

PRODUKT
**BÄKO
varenr.:**

 MILK
CHOCOLATE
CHUNKS

214106

 DARK
CHOCOLATE
CHUNKS

214105

 WHITE
CHOCOLATE
CHUNKS

214104