

Dessertyer på glas

Ren nydelse

Oplev danske klassikere, lækre sommerdrinks og eksotiske smage og fuldend sommerstemningen med disse lækre dessert opskrifter



Jordbærkagen

Ingredienser: Kagebund

Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g

Fremgangsmåde Kagebund:

Rør ingredienserne sammen med spartel i ca 5 min. Fordel massen i en kantplade og bag ved 180°C i ca 20-25 min.

Ingredienser: Fromage

Fløde	500 g
Whippak	500 g
Bavarois Neutral	250 g
Vand	250 g
Vanilje	5 g

Fremgangsmåde Fromage:

Bavarois Neutral og vand piskes sammen og den letpiskede fløde/Whippak tilsættes. Smag til med vanilje.

Opbygning

Fyld lidt fromage i bunden af glasset. Skær den bagte kagebund samt friske jordbær ud i små stykker og fordel dem på fromagen. Gentag processen så kagen inddeles i lag. Slut af med et lag af fromage og dekorér med et jordbær.



Danske
klassiske
desserter

Puratos
Reliable partners in innovation

Rubinsteineren

Ingredienser: Makron

Plange Franchipan	1000 g
Sukker	2000 g
Æggehvider	600 g
Mel	100 g

Fremgangsmåde Makron:

Plange Franchipan, sukker og mel røres sammen med spartel, tilsæt æggehvider lidt efter lidt til massen er homogen. Bages ved 180°C

Ingredienser: Vandbakkelse

Vand (ca. 45-50°C)	1500 g
Olie	100 g
Tegral Clara Super	1000 g

Fremgangsmåde Vandbakkelse:

Alle ingredienserne køres sammen med spartel ved maksimal hastighed i 5-6 min. Sprøjtes ud med stjernetylle i ønsket størrelse. Bages ved 220°C

Ingredienser: Gele

Topfil Hindbær 50%	1000 g
Miroir Original Neutral	1000 g

Fremgangsmåde Gele:

Blandes og er herefter klar til brug.

Ingredienser: Fromage

Fløde	500 g
Whippak	500 g
Bavarois Neutral	250 g
Rom	150 g
Vand	100 g

Fremgangsmåde Fromage:

Bavarois Neutral, vand og rom piskes sammen og den letpiskede fløde/Whippak tilsættes.

Ingredienser: Topping

Chantypak	1000 g
-----------	--------

Fremgangsmåde Topping:

Piskes let og er herefter klar til brug

Opbygning

Fromage fyldes i bunden af glasset. Dernæst et lag hindbærgele og så et lag knuste makroner. Derefter et lag af fromage igen. Slut af med et lag af den letpiskede Chantypak og dekorér med små vandbakkelser.



Danske
klassiske
desserter

Citronfromagen

Ingredienser: Kagebund

Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g

Fremgangsmåde Kagebund:

Rør ingredienserne sammen med spartel i ca 5 min. Fordel massen i en kantplade, og bag ved 180 grader i ca 20-25 min.

Ingredienser: Fromage

Fløde	500 g
Whippak	500 g
Bavarois Neutral	250 g
Vand	250 g
Classic Citron	75 g

Fremgangsmåde Fromage:

Bavarois Neutral, Classic Citron og vand piskes sammen og den letpiskede fløde/Whippak tilsættes.

Ingredienser: Kompot

Deli Citron	1000 g
-------------	--------

Fremgangsmåde Kompot:

Klar til brug

Opbygning

Fyld citronfromage i bunden af glasset. Skær den bagte kagebund ud i små firkantede stykker og fordel lidt af de små stykker med kagebund på citronfromagen. Sprøjt lidt Deli Citron hen over. Gentag processen, så der dannes lag i desserten. Slut af med et lag af citronfromage og lidt revet citronskal.



Danske
klassiske
desserter

Puratos
Reliable partners in innovation

Æblekagen

Ingredienser: Makron

Plange Franchipan	1000 g
Sukker	2000 g
Æggehvider	600 g
Mel	100 g

Fremgangsmåde Makron:

Plange Franchipan, sukker og mel røres sammen med spartel, tilsæt æggehvider lidt efter lidt til massen er homogen. Bages ved 180°C

Ingredienser: Kompot

Topfil Æble 90%	1000 g
-----------------	--------

Fremgangsmåde Kompot:

Klar til brug

Ingredienser: Fromage

Fløde	500 g
Whippak	500 g
Bavarois Neutral	250 g
Vand	150 g
Vanilje	100 g

Fremgangsmåde Fromage:

Bavarois Neutral og vand piskes sammen og den letpiskede fløde/Whippak tilsættes. Smag til med vanilje.

Opbygning

Fyld lidt Topfil Æble i bunden af glasset. Dernæst et lag af knuste makroner og så et lag fromage. Gentag processen.



Danske
klassiske
desserter

Puratos
Reliable partners in innovation

Baileys dessert

Ingredienser: Kagebund

Tegral Dark Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g

Fremgangsmåde Kagebund:

Rør ingredienserne sammen med spartel i ca 5 min. Fordel massen i en kantplade og bag ved 180°C i ca 20-25 min.

Ingredienser: Baileys fromage

Fløde	500 g
Whippak	500 g
Bavarois Neutral	250 g
Baileys	150 g

Fremgangsmåde Baileys fromage:

Bavarois Neutral og Bailey's piskes sammen og den letpiskede fløde/Whippak tilsættes.

Ingredienser: Kompot

Deli Karamel	1000 g
--------------	--------

Fremgangsmåde Kompot:

Klar til brug

Ingredienser: Topping

Chantypak	1000 g
-----------	--------

Fremgangsmåde Topping:

Chantypak piskes let

Ingredienser: Florentiner

Puratos Florex	1000 g
Nødde- eller mandelflager	300 g

Fremgangsmåde Florentiner:

Blandes godt og fordeles i et tyndt lag på bageplader med papir. Bages ved 180°C i 6-8 min. til massen er gylden. Inddeles i ønsket størrelse.

Opbygning

Baileys fromage fyldes i bunden af glasset. En kagebund stikkes ud i passende størrelse og trykkes ned i fromagen. Top kagen op med Deli Karamel og en roset af Chantypak. Dekorér til sidst med små kagestykker og en florentiner.



Drinks
desserter

Piña Colada dessert

Ingredienser: Kagebund

Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g
Kokos	150 g

Fremgangsmåde Kagebund:

Rør ingredienserne sammen med spartel i ca. 5 min. Fordel massen i en kantplade. Drys kokos på toppen og bag ved 180°C i ca 20-25 min.

Ingredienser: Fromage

Fløde	500 g
Whippak	500 g
Bavarois Neutral	200 g
Vand	150 g
Rom	100 g
Classic Ananas	75 g

Fremgangsmåde Fromage:

Bavarois Neutral, Classic Ananas, rom og vand piskes sammen og den letpiskede fløde/Whippak tilsættes.

Opbygning

Fyld glasset $\frac{1}{2}$ op med fromage. Skær den bagte kagebund ud i små firkantede stykker og fordel derefter de små stykker med kagebund i midten af glasset. Fyld glasset op med fromage således det er helt fyldt. Pynt med ananasblade.



Drinks
desserter

Irish Coffee dessert

Ingredienser: Kagebund

Tegral Dark Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g

Fremgangsmåde Kagebund:

Rør ingredienserne sammen med spartel i ca 5 min. Fordel massen i en kantplade, og bag ved 180°C i ca 20-25 min.

Ingredienser: Fromage

Fløde	500 g
Whippak	500 g
Bavarois Neutral	200 g
Classic Mokka	60 g
Vand	200 g
Whiskey	50 g

Fremgangsmåde Fromage:

Bavarois Neutral, Classic Mokka, Whiskey og vand piskes sammen og den letpiskede fløde/Whippak tilsættes.

Ingredienser: Topping

Chantypak	1000 g
-----------	--------

Fremgangsmåde Topping:

Chantypak piskes let

Opbygning

Fyld glasset $\frac{1}{2}$ op med fromage. Skær den bagte kagebund ud i små firkantede stykker og fordel derefter dem i midten af glasset, således de er dækket af fromage hele vejen rundt. Fyld lidt mere fromage på og slut med at toppe desserten med den let piskede Chantypak.

Pynt den med sigtet **Belcolade Kakao** og evt. **Belcolade Shavings Noir**.



Drinks
desserter

Strawberry Daiquiri dessert

Ingredienser: Kagebund

Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g

Fremgangsmåde Kagebund:

Rør ingredienserne sammen med spartel i ca 5 min. Fordel massen i en kantplade, og bag ved 180°C i ca 20-25 min.

Ingredienser: Fromage

Fløde	500 g
Whippak	500 g
Bavarois Neutral	200 g
Classic Jordbær	75 g
Vand	150 g
Rom	100 g

Fremgangsmåde Fromage:

Bavarois Neutral, Classic Jordbær, rom og vand piskes sammen og den letpiskede fløde/Whippak tilsættes.

Ingredienser: Gele

Miroir Original Neutral	1000 g
Lime skal	1-2 stk
Grøn farve	Tilpas

Fremgangsmåde Gele:

Grøn farve og skal fra lime tilsættes Miroir Original Neutral og røres let sammen.

Opbygning

Fyld fromage i glasset. Skær den bagte kagebund ud i små stykker og fordel derefter de små stykker med kagebund i midten af glasset, således de er dækket af fromage hele vejen rundt. Stryg glat med lidt ekstra fromage og dekorér med et lag gele og en tandstikker med friske bær.



Drinks
desserter

BaBa IN

Ingredienser: Hvid chokolademousse

Fløde	1000 g
Bavarois Neutral	100 g
Belcolade Selection Blanc	500 g
Mælk	300 g

Fremgangsmåde Hvid chokolademousse:

Mælk bringes i kog og hældes over Belcolade Blanc Selection. Lad stå 5 min. og tilsæt Bavarois Neutral. Piskes sammen og blandes med letpisket fløde.

Ingredienser: Blød Biscuit

Tegral Biscuit	1000 g
Æg	750 g
Vand	100 g
Cremyco	100 g

Fremgangsmåde Blød Biscuit:

Pisk ingredienserne sammen i 6-7 min. til en luftig masse. Sprøjtes i kuplede silikoneforme i passende størrelse og bages ved 180°C i ca. 20 min. (skal være helt tørre). Afkøles og befries fra formen.

Ingredienser: Abrikossirup

Harmony Classic Briant	300 g
Vand	100 g

Fremgangsmåde Abrikossirup:

Bringes i kog. Dyp de bagte biscuit i siruppen og lad dem suge saften.

Opbygning

Glas fyldes ca. ½ op med Hvid chokolademousse. Den opblødte biscuit placeres ovenpå den satte mousse. Abrikossiruppen hældes over moussen, så der ligger et tykt lag. En pipette fyldes med Grand Marnier og sættes i biscuitten, som placeres i desserten.



Eksotiske
desserter

Cheesecake i glas

Ingredienser: Crumble

Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Mimetic Primeur 5%	250 g

Fremgangsmåde Crumble:

Alle ingredienser røres sammen med spartel ved lav hastighed. Bages i ca. 15 min. ved 170°C. Efter afkøling smuldres det til crumble.

Ingredienser: Cheesecake

Vand	250 g
Fløde	500 g
Bavarois Neutral	250 g
Whippak	500 g
Deli Cheesecake	500 g

Fremgangsmåde Cheesecake:

Pisk fløde og Whippak sammen til en let skum. Deli Cheesecake, Bavarois Neutral og vand røres sammen. Den letpiskede fløde vendes heri.

Ingredienser: Frugtfyld

Topfil Vilde Blåbær	300 g
---------------------	-------

Fremgangsmåde Frugtfyld:

Klar til brug

Ingredienser: Gele

Harmony Sublimo	300 g
-----------------	-------

Fremgangsmåde Gele:

Klar til brug

Opbygning

Fyld crumble i bunden af glasset. Fyld cheesecake i og derefter et lag Topfil. Gentag processen (crumble, cheesecake, Topfil) så der er to lag af hver slags. Afslut med lidt Harmony Sublimo og dekorér med frisk frugt og chokoladepynt.

Tips & Tricks

Du kan erstatte Topfil Blåbær med alle andre typer Topfil

Eksotiske
desserter



Fruity Gelly

Ingredienser: Kage

Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Vand	200 g
Olie	400 g
Æg	400 g

Fremgangsmåde Kage:

Bland ingredienserne med spartel i 4 min. ved medium hastighed. Vejes af på 1000 g. Smøres ud på en bageplade med papir. Bages ved 180°C i 10 min.

Ingredienser: Frugtgele

Harmony Classic Neutral	500 g
Juice (appelsin, æble, tropisk etc)	500 g

Fremgangsmåde Frugtgele:

Koges sammen. Anvendes ved 65-75°C.

Ingredienser: Crumble

Tegral Yellow Moist Cake	600 g
Mimetic Primeur 5%	180 g

Fremgangsmåde Crumble:

Blandes sammen til en crumble/streusel. Bages ved 170°C i ca. 16 min.

Opbygning

Et stykke kage lægges i bunden af et glas. Friske frugter og bær lægges på. Hæld frugtgele over og lad det sætte sig. Dekorér med crumble på toppen.



Eksotiske
desserter

Chokolademousse

Ingredienser: Chokoladebunde

Tegral Dark Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g

Fremgangsmåde Chokoladebunde:

Bland ingredienserne med spartel i 4 min ved medium hastighed. Vejes af på 1000 g. Smøres ud på en bageplade med papir. Bages ved 180°C i 10 min.

Ingredienser: Frugtgele

Topfil Abrikos	1000 g
----------------	--------

Fremgangsmåde Frugtgele:

Klar til brug

Ingredienser: Mousse

Mælk	500 g
Belcolade Selection Noir	500 g
Fløde	500 g
Chantypak	500 g

Fremgangsmåde Mousse:

Bring mælk til kogepunktet og hæld over Belcolade Selection Noir. Rør cremen sammen så den er homogen. Pisk fløde og Chantypak til meget blød skum og vend den rundt i chokoladecremen når temperaturen er ca. 35°C.

Ingredienser: Vaniljefromage

Chantypak	1000 g
Mælk	250 g
Bavarois Neutral	250 g

Fremgangsmåde Vaniljefromage:

Mælk og Bavarois Neutral røres sammen og vendes med letpisket Chantypak.

Ingredienser: Kakaolinsedej

Mel	950 g
Kakao	50 g
Mimetic Primeur 5%	666 g
Flormelis	333 g
Æg	100 g

Fremgangsmåde Kakaolinsedej:

Bland ingredienserne sammen til en homogen linsedej. Lad hvile i en time inden dejen rulles ned på 3 mm. Bages ved 180°C i 14-16 min og hakkes groft inden brug.

Opbygning

Skær den bagte kagebund ud i stykker der passer til glasset, kom **Topfil Abrikos** på bunden og læg endnu en bund på. Fyld et lag mousse i glasset, herefter et lag vaniljefromage og slut af med yderligere et lag mousse. Dekorér med grofthakket kakaolinsedej og lidt frisk frugt på en tandstikker samt chokoladepynt.



Eksotiske
desserter

Du skal bruge ...

Varenavn	Bäko varenr.
Mimetic Primeur 5%	382017
Plange Franchipan	200038
Cremyco	214930
Chantypak	211007
Belcolade Selection Blanc	213402
Harmony Sublimo	213109
Deli Karamel	213112
Bavarois Neutral	213117
Miroir Original Neutral	213108
Topfil Hindbær 50%	214267
Deli Cheesecake	213441
Tegral Biscuit	213404
Harmony Classic Briant	213107
Tegral Yellow Moist Cake	214706
Whippak	213046
Topfil Vilde Blåbær	212613
Harmony Classic Neutral	213106
Tegral Dark Moist Cake	213443
Topfil Abrikos	214378
Belcolade Selection Noir 55%	214390
Tegral Clara Super	213038
Classic Citron	213086
Deli Citron	213476
Florex	213062
Classic Ananas	213588
Classic Mokka	213087
Classic Jordbær	213085
Topfil Æble 90%	213116

Kontakt os ...

Ønsker du mere information eller har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte BÄKO DANMARK eller din Puratos konsulent



Mads
2028 2879
Syd -og
Sønderjylland



Morten
2028 2890
Sjælland &
ørerne



Dan
2028 2893
Nord -og Midtjylland,
& Fyn