



MEISTERMARKEN

PIMP DIN DESSERT

.ORIGINAL.

AMERICAN

Sweets

·MADE WITH LOVE·





Flot pyntede desserter i glas er det helt store hit i Danmark i øjeblikket. Flere og flere forbrugere elsker de flotte og søde desserter, der tager sig rigtig godt ud på de sociale medier når de er flot pyntede med chokolade, krymmel, minidonuts m.m. Desselterne er opbygget i lag og her får du et par forslag til hvordan du kan kreere de lækre desserter i glas lag for lag.



#### Step 1: kanterne

Smelt chokoladecreme, karamel el. lign. og sprøjt lidt ned af siderne på glassene. Følgende produkter fra CSM er yderst velegnede til dette: Meister Schokata, Meister Schokata Vollmilch, Meister Nugafüll, Meister Nusetta, Multifill Butterscotch.



#### Step 2: bunden

Læg en bund af cookies, biskuitbund, brownies eller lign. Mængde og type goes helt efter eget ønske. Det kan være cookies brækket i små stykker, biskuitbund eller brownie skåret i små firkanter. På næste side kan man se grundopskrifter på biskuitbund, brownie og cookies. Ønsker man ikke at bage selv har vi også bagte cookies på frost. Derudover tilbyder vi færdige cookie dejstykker klar til at blive bagt.

#### Step 3: midten

Midten kan yderligere deles op i 2 lag hvis det ønskes. Sprøjt f.eks. et tyndt lag frugtfyldning efter eget valg ovenpå det man har kommet i bunden. Lav en fromage af valgfri frugtfyldning og flødeskum. Læg lidt frisk frugt eller friske bær på ovenpå bunden og top op med en fromage. På næste side er der opskrift på fromage lavet med frugtfyldning og flødeskum.

#### Step 4: toppen

Så skal der pyntes. Her er det vigtigt at der fyldes godt op med diverse pynt og flødeskum. Pynt med slik, donuts, cookies, frisk frugt og bær. Det er kun fantasien der sætter grænser. Vores minidonuts er perfekte til dette.



## BROWNIES

### FREMSTILLING

American Brownie tilsættes vandet langsomt under omrøring. Rør i endnu et minut.

Hæld massen i en fedtet kantplade (ca. 60 x 40 cm), glat ud og bag af.

Kernetemperatur: ca. 100 °C

Ovntemperatur: 180°C / Bagetid: ca. 30 min.

### INGREDIENSER

Vægt (g)

American Brownie  
Vand

3.200  
800

VÆGT I ALT

4.000

## BISKUIT-BUNDE

### FREMSTILLING

Rør alle ingredienser godt sammen.

Køretid: 7 min. hurtigt.

Afvejning: Rouladebunde: 700 g.  
Lagkagebunde: 150 g.

Ønskes chokoladebunde tilsættes 75 g. kakao de sidste 2 min. af køretiden.

Bagetid: Rouladebunde: ca. 10 min.

Bagetid: Lagkagebunde: ca. 8-10 min.

Ovntemperatur: 240 - 250°C

### INGREDIENSER

Vægt (g)

Delfia Biskuit  
Æg  
Vand

1.000  
650  
150

VÆGT I ALT

1.800

## FROMAGER

### FREMSTILLING

Den ønskede frugtfyldning mænges sammen med den piskede fløde.

### INGREDIENSER

Vægt (g)

Meister Frugtfyldning efter eget valg  
Piskefløde

ca. 500  
ca. 1.000

VÆGT I ALT

1.500

## COOKIES

### FREMSTILLING

Bland American COOKIE med alle ingredienser og ælt godt sammen.

(Æltetiden afhænger af dejmængde og maskintype)

Bland Chocolate Chunks (MILK eller DARK) i dejen.

Dejen rulles til ca. 4,5 cm tykkelse og sættes på køl.

Efter afkøling skæres rullen i ca. 2,5 cm stykker (ca. 55 g), stykkerne lægges på plader beklædt med bagepapir.

(Vær opmærksom på at der er nok afstand mellem alle cookies da de flyder ud).

Ovntemperatur: 190 °C / Bagetid: ca. 11 min.

### INGREDIENSER

Milk  
Chocolate-  
Cookies (g)

Dark  
Chocolate-  
Cookies (g)

American COOKIE  
Smør (kold)  
Æg  
Kakaopulver

1.000  
300  
100

1.000  
310  
140  
40

MILK Chocolate Chunks  
DARK Chocolate Chunks

220

220

VÆGT I ALT

1.620

1.710

#### Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

| CSM produkt                 | BÄKO varenr.: | CSM produkt                 | BÄKO varenr.: | CSM produkt                       | BÄKO varenr.: |
|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------------|---------------|
| American Brownie            | 214098        | Meister Dreistern Nontember | 370118        | Meister Frugtfuld. Blomme         | 220854        |
| American Cookie             | 214097        | Meister Nugafüll            | 221077        | Meister Frugtfuld. Blåbær         | 220774        |
| American Vanilla Icing      | 214102        | Meister Nusetta             | 220095        | Meister Frugtfuld. Garden Berries | 221164        |
| Chocolate Chunks Dark       | 214105*       | Meister Schokata            | 220522        | Meister Frugtfuld. Hindbær        | 220797        |
| Chocolate Chunks Milk       | 214106        | Meister Schokata Vollmilch  | 221182        | Meister Frugtfuld. Jordbær        | 220776        |
| Chocolate Chunks White      | 214104        | Multifill Butterscotch      | 213003        | Meister Frugtfuld. Kirsebær Extra | 220793        |
| Delfia Biskuit              | 220518        | Meister Frugtfuld. Abrikos  | 221032        | Meister Frugtfuld. Mango          | 221111        |
| Marguerite Croquant Pralin  | 221085*       | Meister Frugtfuld. Amarena  | 220842        | Meister Frugtfuld. Tropisk Frugt  | 220775        |
| Marguerite Miroir Chocolate | 221083*       | Meister Frugtfuld. Appelsin | 221141        | Meister Frugtfuld. Æble           | 220598        |

#### Køb frostprodukterne hos BÄKO DANMARK

| CSM produkt                                     | Beskrivelse                                                                                                                                           | Antal pr. krt. | BÄKO varenr.:                   |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|
| B&B Mini Donut Filly Mix SG                     | Mix box med minidonuts med fyld og dekoration. 20 med jordbærfyld og lys glasur, 20 med chokoladefyld og mørk glasur og 20 med karamelfyld og glasur. | 60 stk.        | 407578*                         |
| B&B Baked Milk Choc Cookie 72g MB               | Bagt lys cookie med mælkechokolade-stykker klar til servering efter optøning                                                                          | 48 stk.        | skaffevare**<br>4017040.89761.9 |
| B&B Baked Triple Choc Cookie 72g MB             | Bagt mørk cookie med hvide og mørke chokoladestykker. Klar til servering efter optøning.                                                              | 48 stk.        | Skaffevare**<br>4017040.89762.6 |
| B&B Raspberry White Choc Cookie Puck 80g MB     | Ubagt lys cookie med stykker af hvid chokolade og tørret hindbær                                                                                      | 96 stk.        | Skaffevare**<br>4017040.89238.6 |
| B&B Macadamia White Choc Cookie Puck 80g SG UTZ | Ubagt lys cookie med stykker af hvid chokolade og macadamianødder                                                                                     | 96 stk.        | Skaffevare**<br>4017040.02102.1 |
| B&B Caramel Pecan Cookie Puck 80g SG            | Ubagt lys cookie med karamel og pecannødder                                                                                                           | 96 stk.        | Skaffevare**<br>4017040.00846.6 |
| B&B Chocolate Chunk Cookie Puck 80g SG UTZ      | Ubagt lys cookie med mælkechokolade-stykker                                                                                                           | 96 stk.        | 404010*                         |
| B&B Triple Chocolate Cookie Puck 80g SG UTZ     | Ubagt mørk cookie med hvide og mørke chokoladestykker                                                                                                 | 96 stk.        | 404009                          |

\* Bestillingsvare.

\*\* Skaffevare. Produktet er ikke indmeldt hos BÄKO DANMARK, men kan skaffes ved henvendelse til BÄKO DK. Oplys evt. EAN nr. ved bestilling.

Køb glas hos Multiline på [multiline.dk](http://multiline.dk)



Patentglas Weck  
111021  
160 ml  
Ø6,8x8,0 cm



Patentglas Weck Tulip  
111028  
220 ml  
Ø7,18x8 cm



Patentglas Weck  
111023  
290 ml  
Ø8,8x8,75 cm



Quattro Stagioni drikkeglas med hank  
12 stk./krt.  
113267  
41,5 cl  
Ø7,8xH13,6 cm

#### CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding  
Tlf: 6341 8300 | Web: [csmnordic.com](http://csmnordic.com)  
[info.nordic@csmbakerysolutions.com](mailto:info.nordic@csmbakerysolutions.com)

Forhandles af:



*connecting the  
world of baking®*