

We share
your passion

MEISTERMARKEN

Danske klassikere

Rådhuskage, napoleonshatte & okseøjne



Grundopskrift:

Vegansk Mørdej

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Mürbteigfix	1.000 g	Alle ingredienser forarbejdes til en glat dej.
Meister Goldback	400 g	Fagligt Tip: For at få en mere plastikagtig dej kan der tilsættes 20 g. sojamel til melet.
Vand	100 g	
I alt	1.500 g	

Grundopskrift:

Vegansk Persifixfyld

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Persifix	1.610 g	Meister Persifix og vand røres sammen og står ca. 30 min.
Vand	500 g	
I alt	2.210 g	

Vegansk Rådhuskage

Ovntemperatur:
180-190°C



Bagetid
30-35 min.



INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Vegansk mørdej (se grundopskrift)	Efter ønske	Vegansk Mørdej rulles ned på 3 mm og prikkes, stikkes ud med ring Ø 16 cm.
Vegan Cake & Muffin	1.380 g	Alle ingredienser på nær Vegansk Persifixfyld røres sammen til en glat masse.
Olie	480 g	Røretid: 5–7 min.
Vand	550 g	Kagemassen blandes med Vegansk Persifixfyld og evt. mandelaroma hvis dette ønskes.
Vegansk Persifixfyld (se grundopskrift)	590 g	300 g masse fyldes ovenpå mørdejen og smøres jævnt ud. Bag kagerne af.
Vegansk Persifixfyld (se grundopskrift)	1.500 g	Efter afbagning sprøjtes 2 kranser af Vegansk Persifixfyld ca. 150 g i alt pr. kage (se billedet).
Meister Frugtfyldning Hindbær	500 g	I mellemrummene sprøjtes Meister Frugtfyldning Hindbær 50 g i alt pr. kage.
Mandelflager	Efter ønske	Drys evt. med lidt mandelflager.
Meister Gel	Efter ønske	Kagerne flammes af (ca. 230°C) til de begynder at tage farve. Efter afkøling pensles kagerne med Meister gel.



Veganske Okseøjne

Ovntemperatur:
220°C



Bagetid
8-10 min.



INGREDIENSER

VÆGT

FREMSTILLING

Vegansk mørdej (se grundopskrift)

Efter ønske

Vegansk Mørdej rulles ned på 3,5 mm og prikkes. Bunde stikkes ud med ønsket udstikker (glat el. bølget) i ønsket størrelse evt. Ø 6 cm.

Vegansk Persifixfyld (se grundopskrift)

Efter ønske

Vegansk Persifixfyld sprøjtes på i en ring med stjernetyl evt. (Ø 12-15)

Meister Frugtfyldning Hindbær
Meister Gel

Efter ønske
Efter ønske

I midten fyldes Meister Frugtfyldning Hindbær. Bages af. Pensles evt. med Meister gel efter afbagning

Veganske Napoleonshatte

Ovntemperatur:
220°C



Bagetid
8-10 min.



INGREDIENSER

VÆGT

FREMSTILLING

Vegansk Persifixfyld:

Meister Persifix
Vand*

325 g
50 g

Meister Persifix og vand røres sammen og står ca. 30 min.

*Hvis massen evt. ønskes mere blød kan vandmængden reduceres efter ønske.

Vegansk Mørdej (se grundopskrift)

Efter ønske

Meister Dreistern Nontember Chips

Efter ønske

Mørdejen rulles ned på 3,5 -4mm

Bunde stikkes ud med ønsket udstikker (glat el. bølget) i ønsket størrelse evt. Ø 6 - 8 cm.

Vegansk Persifixfyld rulles til små kugler ca. 25 g pr. stk

Lukkes som til Napoleonshatte og bages af. Efter afkøling dyppes dyppes de i smeltet Meister Dreistern Nontember Chips.



We share
your passion

MEISTERMARKEN

LAD KUNDERNE FÅ ØJE PÅ DIG!

Gør opmærksom på dit veganske sortiment. Vi har lavet billeder klar til brug på dine SOME profiler og vi har en lille „Vegan“ stikker lige til at stikke i kagerne. Kontakt din CSM eller BÄKO konsulent og hør nærmere.



Billeder til Social Media

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.
Meister Mürbteigfix	4017040.42525.6**
Meister Goldback	380098
Meister Persifix	210305
Vegan Cake & Muffin	215046
Meister Gel	210077
Meister Frugtfyld. Hindbær	220797
Meister Dreistern Nontember Chips	220816

*bestillingsvare
**skaffevare



„VEGAN“ stikker til bagværk.
Uddesles så længe lager haves.
Fås ved henvendelse til din CSM
eller BÄKO konsulent.

CSM Ingredients

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf.: +45 6341 8300

| www.csmingredients.com

Forhandles af:

