

# Sommerstemning

Friske smage og flotte finesser





# Frugttærter

## Opbygning

1. Mazarinmasse
2. Topfil
3. Dekoration

## Mazarinmasse

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Plange Franchipan    | 1500 g |
| Sukker               | 1000 g |
| Smør eller margarine | 1000 g |
| Æg                   | 800 g  |

Plange Franchipan, sukker og fedtstof røres sammen med spartel til en homogen masse. Æg tilsættes lidt ad gangen. FylDES i forme med fordybning og bages ved 180°C i ca. 20 min.

## Topfil

|                |      |
|----------------|------|
| Topfil Hindbær | 10 g |
|----------------|------|

Klar til brug.

## Fremgangsmåde

De afkølede mazarinbunde dyppes i Belcolade Selection Noir. Topfil Hindbær fyldes i fordybningen. Kagen dekorerer med friske ribs og Harmony Sublimo eller Harmony Ready.

## Tip:

Prøv også med Topfil Blåbær, Mango, Æble eller Abrikos og andre typer af frugt eller bær.

# Lime og lemon cheesecake

## Opbygning

1. Kiksebund
2. Lime Cheesecake
3. Dekoration
4. Citron Gele
5. Gul Marengs

## Kiksebund

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Mel                      | 3000 g |
| Mimetic Primeur 5%       | 2000 g |
| Flormelis                | 1000 g |
| Æg                       | 300 g  |
| Mimetic Primeur, smeltet | 1500 g |

Ingredienserne (undtaget smeltet Mimetic Primeur) køres sammen til linsedej. Hviler minimum 60 min. inden den rulles ned på 3 mm og bages ved 180°C i ca. 16 min. til den er gylden. Efter afkøling knuses linsedejen og blandes med smeltet Mimetic Primeur.

## Lime Cheesecake

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Fløde                    | 1000 g |
| Deli Cheesecake          | 500 g  |
| Bavarois Neutral         | 250 g  |
| Vand                     | 200 g  |
| Saft og skal fra økolime | 2 stk  |

Deli Cheesecake, Bavarois Neutral, vand, saft og skal fra lime røres sammen og vendes med letpisket fløde.

## Citron Gele

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Deli Citron             | 500 g |
| Miroir Original Neutral | 500 g |

Ingredienserne røres forsigtigt sammen til en homogen gele.

## Gul Marengs

|                  |        |
|------------------|--------|
| Puratos Ovablana | 1000 g |
| Vand             | 480 g  |
| Gul farve        | 20 g   |

Ingredienserne piskes til blød marengs.





# Fransk hindbærtærte

## Opbygning

1. Linsedej
2. Satin Creme Cake
3. Creme Napoleon
4. Dekoration

## Linsedej

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Mel                | 3000 g |
| Mimetic Primeur 5% | 2000 g |
| Flormelis          | 1000 g |
| Æg                 | 300 g  |

Ingredienserne køres sammen til linsedej. Hviler min. 60 min inden den rulles ned på 3 mm og stikkes ud i passende størrelse. Ønskede forme fores med dejen.

## Satin Creme Cake

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Tegral Satin Creme Cake | 1000 g |
| Æg                      | 350 g  |
| Olie                    | 300 g  |
| Vand                    | 225 g  |

Ingredienserne køres sammen med spartel i 4-5 min. ved medium hastighed. Linsedejskallerne fyldes ca. 1/3 op med kagedejen og bages ved 180°C i ca. 15 min.

## Creme Napoleon

|             |           |
|-------------|-----------|
| Fløde       | 1000 g    |
| Chantypak   | 1000 g    |
| Cremyco     | 300 g     |
| Vaniljekorn | 1/2 stang |

Ingredienserne piskes sammen til en luftig creme.

## Florentiner

|                |       |
|----------------|-------|
| Puratos Florex | 500 g |
| Sort te        | 10 g  |

Florex og sorte te-blade røres sammen. Fyldes i gummimåtter og bages ved 180°C i ca. 6 min. til de er gyldne.

## Tip

Sigt tærten med Plange Süßer Schnee inden den pyntes med florentiner.

# Kokos lime Smoobees

## Opbygning

1. Kokoskage
2. Overtræk
3. Dekoration

## Kokos Lime kage

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Tegral Satin Crème Cake Neutral | 450 g |
| Æg                              | 175 g |
| Smør                            | 150 g |
| Vand                            | 125 g |
| Kokosmel                        | 50 g  |
| Limeskal                        | 1 stk |
| Smoobees Lemon                  | 150 g |

Smelt smørret, derefter blandes alle ingredienser sammen, undtagen Smoobees Lemon, dejen køres 4 min ved mellem hastighed.

Tilføj Smoobees Lemon og kør yderlig 30 sek. ved mellem hastighed.

Sprøjt i ønskede forme.

Vægt: 300 g i sandkageform.

Bag ved 180 °C, i 15-20 min. (afhænger af formene).

## Overtræk

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Carat Decorcreme Hvid | 500 g |
| Ristet kokosmel       | 200 g |

Smelt Carat Decorcreme i mikroovnen.

Dyp de afkølede kager i decorcrem og vend dem i ristet kokosmel.

## Dekoration

|                |        |
|----------------|--------|
| Smoobees Lemon | Tilpas |
|----------------|--------|

Drys med Smoobees. Kan også pyntes med eksempelvis marengskys og dråber af Deli Citron.





# Choux

## Opbygning

1. Mørdej
2. Vandbakkelse
3. Fromage
4. Fyld

## Mørdej

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Brun farin      | 1000 g |
| Mel             | 1400 g |
| Mimetic Primeur | 1000 g |

Ingredienserne røres sammen med krog til en homogen mørdej. Hviler på køl i minimum 60 min. inden den rulles ned på 2 mm. Stikkes ud i passende størrelse.

## Vandbakkelse

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Tegral Clara Super | 1000 g |
| Vand/Mælk          | 1500 g |
| Olie               | 150 g  |

Bland Tegral Clara Super, vand (eller mælk) og olie sammen med spartel i 5 min ved middel hastighed. Sprøjt med en tyl en rund vandbakkelse på en silpat form eller papir (ca. 50 g stk). Læg et stykke mørdej på i passende størrelse.

Bag ved 180 °C, de første 10 min med lukket spjæld derefter med åbent spjæld i ca. 30 min (afhængig af størrelsen).

## Fromage

|                |       |
|----------------|-------|
| Whippak        | 500 g |
| Fløde          | 500 g |
| Topfil Hindbær | 700 g |

Fløde og Whippak piskes let. Topfil Hindbær vendes i.

## Ideer til forskellige slags fyld

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Carat Decorcreme Mørk     | Tilpas |
| Carat Supercreme Nutolade | Tilpas |
| Deli Karamel              | Tilpas |

Ovenstående fyld er klar til brug.

## Fremgangsmåde

Flæk vandbakkelserne og sprøjt en fyld på bunden.

Sprøjt fromagen ovenpå med en stjernetyl så bunden er dækket.

Læg vandbakkelseslåget på og pynt med et drys kakao, flormelis eller en roset af blåbærfromage.

# Spiderglaze kage

## Opbygning

1. Kiksebund
2. Kage
3. Topfil Hindbær
4. Mousse
5. Glaze

## Dekoration

Chokoladepynt af Belcolade eller Carat.

## Kiksebund

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Hvedemel           | 360 g |
| Sukker             | 240 g |
| Mimetic Primeur 5% | 280 g |
| Mandelmel          | 100 g |
| Salt               | 2 g   |

Bland alle ingredienser sammen til en linsedej. Rul ned på 3 mm og stik ud med rund udstikker i passende størrelse. Bages ved 160°C i 15-20 min.

## Kage

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Tegral Satin Crème Cake Choko | 950 g |
| Æg                            | 350 g |
| Olie                          | 300 g |
| Vand                          | 225 g |
| Mandelmel                     | 50 g  |

Bland ingredienserne med spatel i 5 min ved medium hastighed. Fordel jævnt på silikonepapir. Bages ved 180 grader i 10-12 min.

## Topfil Hindbær

|                |       |
|----------------|-------|
| Topfil Hindbær | 100 g |
|----------------|-------|

Klar til brug. Anvend 70-100 g pr. kage.

## Mørk chokolademousse

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Fløde                        | 1000 g |
| Belcolade Noir Selection 55% | 900 g  |
| Chantypak                    | 1000 g |

Varm fløde op til 80 °C, hæld hen over chokoladen, og lad stå i ca 1 min. Vendes rundt til massen er homogen, og når den har en temperatur omkring 34-36 °C, blandes det med letpisket Chantypak.

### Glaze

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Sødmælk                      | 300 g  |
| Glukose                      | 500 g  |
| Gelatine                     | 30 g   |
| Vand (koldt)                 | 180 g  |
| Belcolade Selection Lait 35% | 1000 g |
| Miroir Classic Neutral       | 1000 g |

Sæt gelatinen i blød i vandet.

Kog mælk og glukose op.

Hæld over chokoladen.

Tilføj den iblødsatte gelatine og den rumtempererede Miroir Classic Neutral.

Brug en håndblender for at opnå en bedre emulsion så man tager luftbobler ud af glazen.

Brug ved 38-40 °C.

### Spiderglaze

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Miroir Classic Neutral | 400 g  |
| Vand                   | 100 g  |
| Hvid farve             | Tilpas |

Vand og farve røres sammen. Tilsæt Miroir Classic Neutral og varm glazen op til 60-65 grader inden brug.





# Banoffee Pie

## Opbygning

1. Linsedej
2. Karamelmousse
3. Kakaoroulade
4. Bananfromage
5. Dekoration

## Linsedej

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Mel                | 3000 g |
| Mimetic Primeur 5% | 2000 g |
| Flormelis          | 1000 g |
| Æg                 | 300 g  |

Ingredienserne køres sammen til linsedej. Hviler min. 60 min inden den rulles ned på 3 mm og stikkes ud i passende størrelse. Smurte forme fores med linsedejen og bages ved 180°C i ca. 14-16 min. til de er let gyldne og sprøde.

## Karamelmousse

|                  |        |
|------------------|--------|
| Fløde            | 1000 g |
| Deli Karamel     | 250 g  |
| Bavarois Neutral | 250 g  |
| Vand             | 250 g  |

Deli Karamel, Bavarois Neutral og vand røres sammen og vendes med letpisket fløde.

## Kakaoroulade

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Plange Schoko Bisquit | 1000 g |
| Æg                    | 750 g  |
| Vand                  | 100 g  |

Alle ingredienserne piskes ved høj hastighed i 8-10 min. Smøres ud som rouladebunde på 700 g og bages ved ca. 230°C i ca. 7 min. Efter afkøling stikkes de ud i passende størrelse.

## Bananfromage

|                  |        |
|------------------|--------|
| Fløde            | 1000 g |
| Classic Banan    | 250 g  |
| Bavarois Neutral | 250 g  |
| Vand             | 250 g  |

Classic Banan, Bavarois Neutral og vand røres sammen og vendes med letpisket fløde.

Dekorér kagen med Miroir Original Neutral, tørrede bananer, toppe af letpisket Chantypak og disketter af Belcolade Selection Blanc.

# Du skal bruge ...

| Varenavn                        | Bäko varenr. |
|---------------------------------|--------------|
| Mimetic Primeur 5%              | 382017       |
| Plange Franchipan               | 200038       |
| Cremyco                         | 214930       |
| Chantypak                       | 211007       |
| Bavarois Neutral                | 213117       |
| Belcolade Selection Noir        | 214390       |
| Smoobees Lemon                  | 215003       |
| Whippak                         | 213046       |
| Tegral Satin Creme Cake Neutral | 213039       |
| Plange Süßer Schnee             | 200930       |
| Deli Karamel                    | 213112       |
| Deli Citron                     | 213476       |
| Plange Shcoko Bisquit           | 200017       |
| Classic Banan                   | 214711       |
| Miroir Original Neutral         | 213108       |
| Topfil Hindbær 50%              | 214267       |
| Carat Decorcrem Hvid            | 213048       |
| Deli Cheesecake                 | 213441       |
| Ovablanca                       | 213073       |

## Kontakt os

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

### Puratos Danmark

Lysholt Allé 3  
7100 Vejle  
Danmark



+45 74 62 20 59



salg@puratos.om



www.puratos.dk



**Mads**

2028 2879  
Syd -og Sønder-  
jylland



**Morten**

2028 2890  
Sjælland &  
øerne



**Dan**

2028 2893  
Nord -og Midtjylland,  
& Fyn