

We share
your passion

MEISTERMARKEN

MEISTER FRUGTFYLDNING BANAN

Det søde highlight til saftige kreationer.

Boost din
omsætning med:
Banan



Frugtig, lækker og elsket!

Bagværk med banansmag er en garanti for succes og er særligt populært blandt den yngre generation. Benyt lejligheden til at begejstre denne målgruppe med variation, kvalitet og nydelse.

Meister Bananfyll overbeviser med et frugtindhold på 71%.

Smagen er vidunderlig bananagtig og frugtmosen giver hver kage en uovertruffen saftighed. Med en fremragende kvalitet kan bananfyllet overbevise hele året rundt.



Meister Bananfyll
6-kg-spand

Elsket frugt	Med et forbrug på 11,9 kg pr. indbygger om året er bananen den næstmest populære frugt
Alsidig anvendelse	Fleksibel i brug som fyld, kan røres direkte i kagedejen eller til at putte ovenpå kager.
Perfekt håndtering	Frugtfyldningen er bagestabil, skære- og frostfast
Trendy, vegansk og succesfuld	En elsket smagsklassiker – ikke kun populær blandt veganere.
Naturlig nydelse	Fremstillet med naturlige aromaer og fri for farvestoffer

Grundopskrift

Mørdej „extra“

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Goldback Sukker Æg Salt	1.800 g 1.900 g 500 g 15 g	Meister Goldback, sukker, æg og salt røres sammen til en glat masse.
Hvedemel Boeson Backpulver	2.600 g 50 g	Sigt hvedemelet sammen med Boeson Backpulver og forarbejd med de øvrige ingredienser til en mørdej.
I alt	6.865 g	

Bagetid
ca. 80 min.



Dessertkage „Banan-Marmor“

VEGAN

ANTAL: 1

INGREDIENSER

INGREDIENSER	VÆGT
Vegan Cake & Muffin	1.150 g
Boeson Backpulver	6 g
Meister Bananfyl	450 g
Olie	400 g
Vand	400 g
Meister Schokofix	165 g
Vand	50 g
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	100 g
I alt	2.721 g

FREMSTILLING

Alle ingredienser røres sammen ved middel hastighed i ca. 5 min.

1.300 g. kagemassen fyldes i en form (F.eks. Backform „Dessertkuchen“ L58xB14xH8 cm med Formeneinlage "Dessertkuchen").

Tilsæt derefter Meister Schokofix og vandet til den resterende dej og rør sammen. Hæld kakaodejen på den lyse dej, rør lidt i den med en spatel (marmorér den) og bag af.

Efter afkøling overtrækkes med smeltet Meister Dreistern Kakaoglasur Chips og dekorér efter ønske.

Ovntemperatur 180°C



Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.	CSM produkt	BÄKO varenr.	CSM produkt	BÄKO varenr.
Boeson Backpulver	210217	Meister Eisella Krem	210085	Meister Sahnessa Vanille	220829
Extra Moist Cake Mix Toffee	214434	Meister Frugtfyl. Kirsebær extra	220793	Meister Schokata	220522
Marguerite Miroir Neutre	221080	Meister Gel Neutral	220702	Meister Schokofix	220701*
Meister Bananfyl	221249*	Meister Goldback	380098	Meister Vanillekrem "Super"	220592
Meister Brand	220621	Meister Goldcreme	380102	Meister Vario-Amerikaner	220620
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	220816	Meister Mürbteigfix	210316*	Pati Whip	221218*
Meister Dänischroll Platte	380092	Meister Sahnessa Neutral	220060	Vegan Cake & Muffin	215046
Meister Dänischteig Plus	220092				

*bestillingsvare



Bagetid
ca. 6 min.



Banoffee-Roulade

ANTAL: 32

INGREDIENSER	VÆGT
Extra Moist Toffee Cake Mix	1.400 g
Æg	490 g
Olie	420 g
Vand	390 g
Vanillecreme:	
Meister Sahnessa Vanille	200 g
Vand, ca. 25 °C	250 g
Piskefløde, pisket	1.000 g
Meister Bananfyll	1.400 g
Meister Schokata	50 g
I alt	5.600 g

FREMSTILLING

Rør Extra Moist Toffee Cake Mix sammen med de øvrige ingredienser ved middel hastighed i ca. 5 min.

Læg bagepapir på 2 alu-plader og smør 1.350 g masse ud på hver plade og bag af uden damp.

Vanillecreme:

Meister Sahnessa Vanille røres sammen med de tempererede vand og piskes sammen med oppisket fløde.

Vend rouladebunden ud på bagepapir, fordel 700 g. Meister Bananfyll på hver bund. Ovenpå bananfyllet smøres 725 g. Vanillecreme på hver bund og rouladerne rulles sammen. Stil rouladerne på køl så de kan sætte sig.

Efter de har sat sig dekoreres med opvarmet Meister Schokata, skær evt. i skiver på ca. 3,5 cm og dekorér efter ønske.

Ovntemperatur	250 °C
---------------	--------



KiBa-Chox au Craquelin

Bagetid
ca. 35 min.



ANTAL: 60

INGREDIENSER

VÆGT

FREMSTILLING

Cracuelin:

Meister Mürbteigfix	265 g
Meister Goldback (bagemargarine)	105 g
Æg	30 g
Sukker	80 g
Pastafarve	Efter ønske

Vandbakkelsesmasse:

Meister Brand	900 g
Vand	1.620 g
Æg	360 g
Olie	180 g

Banancreme:

Meister Sahnessa Neutral	320 g
Vand	500 g
Meister Bananfyld	1.250 g
Piskefløde	1.250 g

Meister Frugtfyld. Kirsebær extra	2.100 g
-----------------------------------	---------

I alt	8.960 g
-------	---------

Cracuelin:

Alle ingredienser æltes godt sammen. Til slut formes til en rulle (Ø 3 cm) og stilles på køl.

Vandbakkelsesmasse:

Meister Brand røres sammen med vand, æg og olie i ca. 1–2 min. ved langsom hastighed.

Vandbakkelsesmassen (ca. 50 g.) sprøjtes med stjernetyl nr. 14 som dråber på plader belagt med bagepapir.

Skær Cracuelindejen i skiver på ca. 8 g. og lægges på vandbakkelsesdråberne, bag af uden damp og de sidste 10 min. bages af med åbent spjæld.

Banancreme:

Meister Sahnessa Neutral røres ud i det tempererede vand, tilsæt Meister Bananfyld og rør massen sammen med den oppiskede piskefløde.

Efter afkøling skæres bollerne over. På underdelen sprøjtes 35 g. Meister Frugtfyld. Kirsebær extra, derefter 55 g Banancreme, læg overdelen på, drys med florsukker og stil på køl.

Ovntemperatur

200 °C



Bagetid
ca. 30 Min.



ANTAL: 40

Choko-Banan

INGREDIENSER

Mørdej „extra“
(Se grundopskrift)

Meister Bananfyld

Creme:

Meister Vanillecreme „Super“

Sukker

Vand, ca. 30 °C

Meister Goldcreme (crememargarine)

Meister Dreistern

Kakaoglasur Chips

I alt

VÆGT

1.800 g

1.400 g

170 g

95 g

475 g

475 g

800 g

5.215 g

FREMSTILLING

Rul mørdejen ned på ca. 6 mm. og læg i 1 kantplade (ca. 60x40 cm), prik dejen og sprøjt 8 striber med **Meister Bananfyld** på dejen og bag af.

Creme:

Meister Vanillecreme „Super“, sukker og det temperede vand røres sammen.

Pisk Meister Goldcreme op i ca. 5 min. ved middel hastighed, tilsæt vanillecremen og pisk videre i 10 min.

Efter afkøling skæres bunden i ca 5 cm brede strimler, sprøjt cremen på med hultyl (18 mm) på **Meister Bananfyldet** og stil det på køl. Skær herefter strimlerne i ca 11 cm lange stænger, overtræk med smeltet **Meister Dreistern kakaoglasurchips** og dekorér efter ønske.

Ovntemperatur

200 °C

Bagetid
ca. 18 Min.



Pain au Banane

ANTAL: 140

INGREDIENSER

VÆGT

Butterdej:

Meister Dänischteig Plus	2.500 g
Hvedemel	2.500 g
Gær	240 g
Æg	400 g
Vand	1.900 g
Meister Dänischroll-Platte (rullemargarine)	2.000 g

Kakaocreme-fyld:

Meister Vanillecreme „Super“	675 g
Vand	750 g
Æg	675 g
Meister Schokata	750 g

Meister Bananfyld	2.800 g
-------------------	---------

Banan-Creme:

Pati Whip Vegan	2.800 g
Meister Bananenfüllung	2.800 g

Marguerite Miroir Neutre	700 g
--------------------------	-------

I alt	21.490 g
-------	----------



FREMSTILLING

Fremstil en grunddej med ingredienserne.

Æltetid: (med spiral) ca. 1 min. langsomt, ca. 3 min. hurtigt

Dejtemperatur: ca. 22 °C, Liggetid: ca. 20 min.

Slå Meister Dänischroll-Platte i dejen af 3 omgange og stil på køl.

Kakaocreme-fyld:

Meister Vanillekrem „Super“ piskes sammen med vand og æg i ca. 2 min. Lad den temperede Meister Schokata løbe i massen i slutningen.

Efter dejen har sat sig halveres dejen og rulles ud i 2 stykker af ca. 168×60 cm (ca. 3,2 mm tykkelse), skær i 5 striber af en bredde på ca. 12 cm.

Sprøjt Kakaocreme-Fyld med hultryk (ca. 10 mm) på midten og Meister Bananfyld direkte ved siden af Kakaocreme-Fyldet.

Stryk kanterne med æg og fold dejen over ind mod midten og giv et let tryk. Skær herefter strimlerne i stykker på 12 cm hver og læg med bunden ned på plader belagt med bagepapir og stil til raskning. Ved 3/4 raskning bages af.

Banan-Creme:

Pati Whip Vegan piskes op til Meister Bananfyld tilsættes.

Fyld hver kage med ca. 40 g Banan-Creme, glaser med Marguerite Miroir Neutre og dekorér efter ønske.

We share
your passion

MEISTERMARKEN



Bagetid
ca. 10 Min.



Banan-Spiralkager

ANTAL: 28

INGREDIENSER

VÆGT

Meister Vario-Amerikaner	1.000 g
Olie	100 g
Æg	100 g
Vand	500 g
Meister Bananfyld	850 g
Meister Gel Neutral	100 g
Meister eisella Krem	50 g
I alt	2.700 g

FREMSTILLING

Meister Vario Amerikaner, olie, æg og vand blandes og røres sammen i ca. 2 min. ved middel hastighed til en glat, men ikke skummende masse.

Amerikanermassen (ca. 60 g) sprøjtes på plader med bagepapir, sprøjt ca. 30 g Meister Bananfyld som spiral (med hultyl ca. 10 mm) ovenpå massen og bag af.

Efter bagning glaseres med Meister Gel Neutral, og dekoreres med gult indfarvet Meister eisella Krem og øvrig dekoration efter ønske.

Ovntemperatur 210 °C

Tipp:

Kagerne kan også overtrækkes med smeltet Meister eisella Krem og derefter dekoreres med indfarvet Meister eisella Krem.

CSM Ingredients

Marsvej 26 | 6000 Kolding

Tlf.: 63418300 | info.nordic@bakerandbaker.eu

[f](#) [t](#) [in](#) | www.csmingredients.com

Forhandles af:

