

# HUSK KAGEN

til årets påskefrokost

## Hvilken kage er din favorit?

Vi har lavet fire udgaver af en lækker citrontærte, så du kan vælge den der passer bedst til dig og din butik.



# KLASSISK CITRON TÆRTE

## Opbygning

- Linsedej
- Citron Flan
- Italiensk marengs

### Ingredienser

#### 1. Linsedej

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Mimetic Primeur | 1000 g |
| Flormelis       | 750 g  |
| Æg              | 250 g  |
| Mel             | 1500 g |

#### 2. Citron Flan

|             |        |
|-------------|--------|
| Deli Citron | 1500 g |
| Fløde       | 1000 g |
| Æggeblommer | 1000 g |

#### 3. Italiensk marengs

|            |       |
|------------|-------|
| Sukker     | 300 g |
| Vand       | 90 g  |
| Æggehvider | 150 g |

### Metode

#### Linsedej

Alle ingredienserne køres sammen ved medium hastighed. Rulles ned på 3 mm. Blind bag en form med linsedejen ca.12-14 min. ved 180 °C.

#### Citron Flan

Ingredienserne blandes til en glat konsistens, fyldes i linsedejsskal og bages igen i ca. 10-12 min. ved 180°C. Temperatur i Citron Flan skal være 70-75 °C.

#### Italiensk marengs

Sukker og vand koges op til 120 °C. Æggehvider piskes luftige. Den varme sukkerlage tilsættes. Pisk indtil marengs har rum temperatur. Marengsen kommes på den bagte tærte og flamberes let.



# FRISKE CITRON PÅSKETOPPE

## Opbygning

- Linsedej
- Citron Flan
- Italiensk marengs

### Ingredienser

#### 1. Linsedej

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Mimetic Primeur | 1000 g |
| Flormelis       | 750 g  |
| Æg              | 250 g  |
| Mel             | 1500 g |

#### 2. Citron Flan

|             |        |
|-------------|--------|
| Deli Citron | 1500 g |
| Fløde       | 1000 g |
| Æggeblommer | 1000 g |

#### 3. Italiensk marengs

|            |       |
|------------|-------|
| Sukker     | 300 g |
| Vand       | 90 g  |
| Æggehvider | 150 g |

### Metode

#### Linsedej

Alle ingredienserne køres sammen ved medium hastighed. Rulles ned på 3 mm. Blind bag en form med linsedejen ca. 12-14 min. ved 180 °C.

#### Citron Flan

Ingredienserne blandes til en glat konsistens, fyldes i linsedejsskal og bages igen i ca. 10-12 min. ved 180°C. Temperatur i Citron Flan skal være 70-75 °C.

#### Italiensk marengs

Sukker og vand koges op til 120 °C. Æggehvider piskes luftige. Den varme sukkerlage tilsættes. Pisk indtil marengs har rumtemperatur. Marengsen kommes på den bagte tærte og flamberes let.

## TIP!

Sæt evt. øjne og et lille næp lavet af chokolade på, så har du søde og sjove påskekyllinger.

# SØDE CITRON PÅSKETÆRTER



## Opbygning

- Linsedej
- Citron Flan
- Frugtfyldning
- Italiensk marengs

### Ingredienser

#### 1. Linsedej

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Mimetic Primeur | 1000 g |
| Flormelis       | 750 g  |
| Æg              | 250 g  |
| Mel             | 1500 g |

#### 2. Citron Flan

|             |        |
|-------------|--------|
| Deli Citron | 1500 g |
| Fløde       | 1000 g |
| Æggeblommer | 1000 g |

#### 3. Frugtfyldning

|                |       |
|----------------|-------|
| Topfil Æble    | 400 g |
| Classic Citron | 40 g  |

#### 4. Italiensk marengs

|            |       |
|------------|-------|
| Sukker     | 300 g |
| Vand       | 90 g  |
| Æggehvider | 150 g |

## Metode

### Linsedej

Mix alle ingredienserne sammen til den er glat og rulles derefter ned på 2,5 mm. Stik en bund ud der passer til form og siderne beklædes. Bages ved 180 °C i ca. 12-14 min. med åbent spjæld.

### Citron Flan

Ingredienserne blandes til en glat konsistens. Sprøjtes i den rigtige form og bages igen i ca. 10-12 min. ved 180 °C til den har en temperatur på 70 °C.

### Frugtfyldning

Ingredienserne blendes og fyldes i silicone forme (halv kupel) og fryses.

### Italiensk marengs

Kog sukker og vand op til ca. 120 °C. Pisk æggehviderne til en luftige konsistens. Kom forsigtigt sukkerlage i æggehviderne. Pisken til massen har rum temperatur. Lav små marengstoppe. Tørres ved 50 °C i ca. 3 timer.

## Opbygning

Den frosne frugtfyldning tages ud af formen. Overtrækkes med **Miroir Glassage Neutral** og sættes på den bagte citrontærte. Små marengs sættes på hele vejen rundt om tærten.



# KREATIVE PÅSKETÆRTER

## Opbygning

- Linsedej
- Citron Flan
- Frugtfyldning
- Italiensk marengs

### Ingredienser

#### 1. Linsedej

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Mimetic Primeur | 1000 g |
| Flormelis       | 750 g  |
| Æg              | 250 g  |
| Mel             | 1500 g |

#### 2. Citron Mousse

|                  |        |
|------------------|--------|
| Whippak          | 500 g  |
| Deli Citron      | 500 g  |
| Bavarois Neutral | 250 g  |
| Fløde            | 2000 g |

#### 3. Citrongele

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Harmony Classic Neutral | 1000 g |
| Classic Citron          | 70 g   |
| husblas                 | 30 g   |

#### 4. Italiensk marengs

|            |       |
|------------|-------|
| Sukker     | 300 g |
| Vand       | 90 g  |
| Æggehvider | 150 g |

#### 5. Glaze

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Miroir Glassage Neutral | 300 g  |
| Gul farve               | tilpas |

### Metode

#### Linsedej

Mix ingredienserne sammen til den er glat og rulles derefter ned på 2,5 mm. Stik en bund ud der passer til form. Bages ved 180 °C i ca. 12-14 min. med åbent spjæld.

#### Citron Mousse

Alle ingredienserne piskes sammen til en let skum. Kommes i en form og fryses.

#### Citrongele

Harmony Classic Neutral og vand bringes i kog. Geleen tages af blusset og tilsættes udblødt husblas og Classic Citron. Røres grundigt sammen og hældes på silikonepapir i ønsket tykkelse. Sættes på frost.

#### Italiensk marengs

Kog sukker og vand op til ca. 120 °C. Pisk æggehvider til en luftige konsistens. Kom forsigtigt sukkerlage i æggehviderne. Pisk til massen har rum temperatur. Lav små marengstoppe. Tørres ved 50 °C i 3 timer.

#### Glaze

Varm Miroir op til 40 °C. Tilsæt farve og blend for at fjerne luftbobler.

### Opbygning

Moussen tages ud af formen. Geleen udstikkes så det passer i størrelse på moussen. Moussen sættes ovenpå geleen og trykkes let sammen. Glazes med gul glaze og sættes på bagt bund. Kagen sættes på de tørrede marengstoppe.

# INGEN PÅSKE

Uden en lækker kage



| Bäko varenummer:        |        |
|-------------------------|--------|
| Bavarois Neutral        | 213117 |
| Classic Citron          | 213086 |
| Deli Citron             | 213476 |
| Harmony Classic Neutral | 213106 |
| Mimetic Primeur         | 382017 |
| Miroir Glassage Neutral | 213448 |
| Topfil Æble 35 %        | 214376 |
| Topfil Æble 90 %        | 213116 |
| Whippak                 | 213046 |

Du er altid velkommen til at kontakte din Puratos konsulent, hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp.

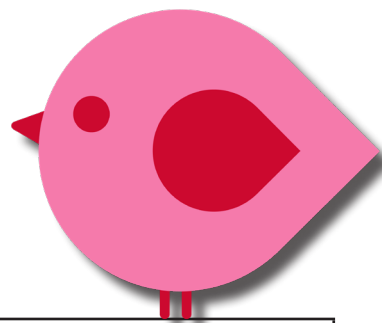
# PÅSKEREDE

Sød kage til påskebordet



## Opbygning

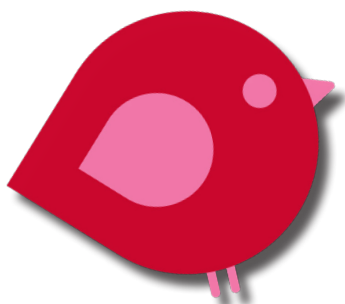
- Dark Moist Cake
- Chokolade Chantilly
- Dekoration



| Ingredienser           |        |
|------------------------|--------|
| 1. Dark Moist Cake     |        |
| Tegral Dark Moist Cake | 1000 g |
| Æg                     | 400 g  |
| Olie                   | 400 g  |
| Vand                   | 200 g  |

| 2. Chokolade Chantilly                    |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Whippak                                   | 1000 g |
| Belcolade Noir Selection 55 % Cacao-Trace | 300 g  |

| 3. Dekoration                             |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Belcolade Noir Selection 55 % Cacao-Trace | 1000 g |
| Påskeæg                                   | Tilpas |



## Metode

### Dark Moist Cake

Røres sammen med spatel ved medium hastighed i 4-5 min. til massen er homogen. Vejes af på silikonepapir og smøres ud som rouladebunde (60x40 cm). Stikkes ud Ø40 efter afbagning.

Vægt: 1000 g pr. plade.

Bagetemp: 180°C.  
Bagetid: 10-12 min.

### Chokolade Chantilly

Whippak varmes til 80°C og hældes over chokoladen. Rør grundigt rundt og lad modne til næste dag på køl.  
Piskes til blødt skum (som til Sarah Bernhard).

### Dekoration

Lav selv shavings af chokoladen (eller anvend **Belcolade Shavings Noir**).  
Pynt med påskeæg efter ønske.

## Fremgangsmåde

En Dark Moist Cake sættes i bunden af en cylinderform ca. Ø5 cm. Sprøjt en anelse Topfil Finest Cherry på.  
Chokolade Chantilly fyldes på så formen er fyldt ½ op.  
Når kagen har sat sig rulles den i chokoladeshavings. Brug evt. Lidt Chantilly til at smøre kagen glat i kanten først.  
Dekorer med påskeæg.

# HVORDAN SKAL DINE PÅSKEÆG SMAGE I ÅR?

Vi har en masse lækre bud



# VI HAR SMAGEN TIL DINE PÅSKEÆG



**Topfil Hindbær 60%**  
213114



**Topfil Abrikos 60%**  
213204



**Topfil Vilde Blåbær 60%**  
212613



**Topfil Æble 90%**  
213116



**Topfil Kirsebær 70 %**  
215112



**Deli Caramel**  
213112



**Deli Citron**  
213476

Prøv min  
favorit med  
Topfil Hindbær  
overtrukket med  
hvid Belcolade

Jeg er mere til  
Classic Coffee  
overtrukket  
med mørk  
Belcolade





**Classic Pineapple**  
213588



**Classic Banana**  
214711



**Classic Cherry**  
214306



**Classic Lemon**  
213086



**Classic Strawberry**  
213085



**Classic Raspberry**  
213089



**Classic Gout Caramel**  
213446



**Classic Mango**  
215255



**Classic Passion**  
213447



**Classic Coffee**  
213087



**Classic Orange**  
213088

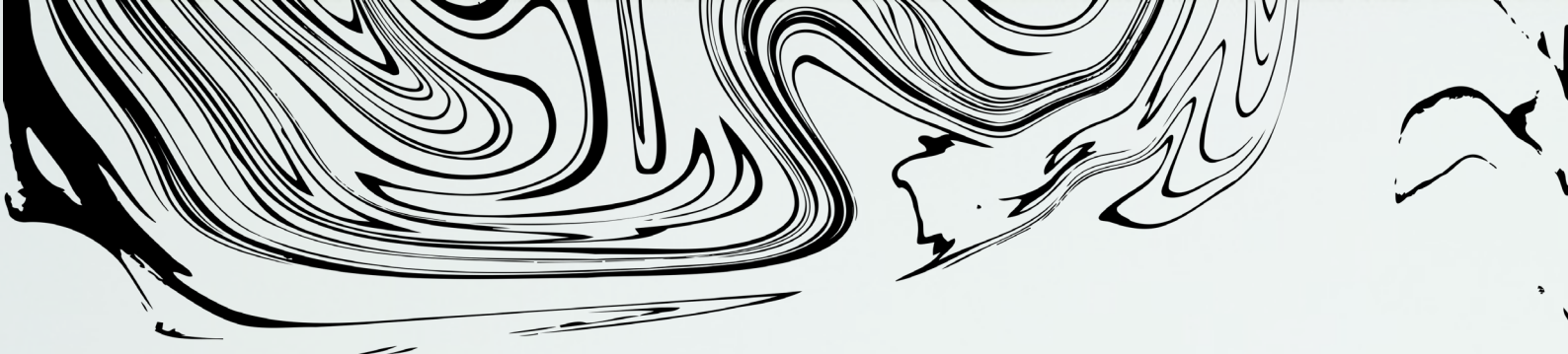


**Summum Pistache**  
213218

Tilsæt 5 % af  
Classic produkterne  
for at give dine  
påskeæg en unik  
smag.

ÅRH!  
Det er svært at  
vælge...  
Jeg tager én af  
hver, tak!





| Varenr. | Produkt                            |
|---------|------------------------------------|
| 215170  | Belcolade CT C501/J Drops 55% Mørk |
| 213465  | Belcolade CT D600/J Drops 60% Mørk |
| 215168  | Belcolade CT O3x5 Drops 35% Lys    |
| 215169  | Belcolade CT X605 Drops Hvid       |



PÅSKETILBUD  
 – 20 %  
 PÅ UDVALGT BELCOLADE  
 I MARTS VED KØB  
 VIA BAKO



**BELCOLADE**  
 THE REAL BELGIAN CHOCOLATE