

*We share
your passion*

MEISTERMARKEN

KOLDSKÅLSKAGER

- med kammerjunktecrumble og
mousse.



Koldskålskager

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Kammerjunktecrumble:		Kammerjunktecrumble:
Hvedemel	450 g	Alle ingredienser arbejdes sammen til crumble. Fordel det jævnt på en bageplade og bages af til crumble begynder at tage farve.
Smør el. røremargarine	300 g	Ovntemperatur: 180-190°C
Sukker	150g	Bagetid: ca. 10-12 min.
Æg	80 g	Afkøles inden brug.
Vanillesukker	20 g	Fagligt tip: Erstat evt. Kammerjunktecrumble med knuste kammerjunkere
Kardemomme	5 g	
Koldskålsmousse:		Koldskålsmousse:
Piskefløde	1.650 g	Fløden piskes til flødeskum og kærnemælken mænges i. Meister Sahnessa Vanille og Citron røres ud i vandet og tilsættes flødeskums og kærnemælksblandingen.
Kærnemælk	1.100 g	
Vand	690 g	
Meister Sahnessa Vanille	415 g	
Meister Sahnessa Citron	140 g	
Marguerite Miroir Neutre	efter ønske	10 stk. ringe Ø16 cm stilles på plader med silikonepapir. 100 g Kammerjunktecrumble drysses i hver ring og fordeles jævnt. 400 g Koldskålsmousse kommes ovenpå og smøres ud i ringen. Kagerne fryses og kan dekoreres efter ønske. Pensles evt. med et tyndt lag Marguerite Miroir Neutre (evt. tilsat gul farve) og dekoreres med hjemmelavede kammerjunkere og citronskiver. Crumble og mousse kan ligeledes portion anrettes i små glas - se billede for inspiration.
Gul farve	efter ønske	

Kammerjunkere med Meister Persifix

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Æg	1.200 g	Æg og sukker piskes lys og luftigt til en æggesnaps
Sukker	1.500 g	Meister Persifix røres ud i vandet og massen tilsættes æggemassen.
Meister Persifix	1.200 g	Smelt smøret og pisk i massen.
Vand	300 g	
Smør	750 g	
Hvedemel	2.500 g	Ingredienserne mænges i massen.
Boeson Bagepulver	40 g	Dejen sprøjtes ud i ønsket størrelse og bages af.
Salt, fint	15 g	Ovntemperatur: 175°C
		Bagetid: ca. 15 min. afhængig af størrelse
		Fagligt tip: Smag evt. til med citron eller vanille.

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.:	CSM produkt	BÄKO varenr.:
Meister Sahnessa Vanille	220829	Meister Persifix	210305
Meister Sahnessa Citron	220069	Boeson Bagepulver	210217
Marguerite Miroir Neutre	221080		