

*We share
your passion*

MEISTERMARKEN

RETROKAGER

De gamle klassikere samt nyfortolkninger



Extra Moist Cake Mix

Extra Moist Cake Mix er en serie helblandinger i 3 smagsvarianter: **Chocolate**, **Plain** og **Toffee**.

Brug **Extra Moist Cake Mix** til skærekager, muffins og snitter. **Extra Moist Cake Mix** giver et ensartet produkt med god volume, friskhed og holdbarhed.

Vi har i denne folder lavet opskrifter på flere de gode gamle retroskærekager så som drømmekage, marmorkage, citronmåne og flere andre. Udover disse originale kager har vi også et bud på en ny udgave af de forskellige klassikere. På de nyfortolkede udgaver har vi taget udgangspunkt i de originale smage, der er i kagen, og derefter fremstillet et bud på en ny udgave. Alt sammen til inspiration. Er der spørgsmål til opskrifterne eller produkterne står vores konsulenter, som altid, til rådighed:

Per Frantsen: ☎ 26128300, ✉ per.frantsen@csmingredients.com

Morten B. S. Petersen: ☎ 93393260, ✉ morten.petersen@csmingredients.com

Fordele:

- God volume, friskhed og holdbarhed
- Er velegnet til frost
- Ekstra svampet konsistens
- Blød krumme



GRUNDOPSKRIFTER:

Extra Moist kagemasse

INGREDIENSER	VÆGT PLAIN/ TOFFEE	VÆGT CHOC.	FREMSTILLING
Extra Moist Cake Mix	2.000 g	2.000 g	Extra Moist Cake Mix røres sammen med æg, olie og vand ved middel hastighed. Røretid: 4 min.
Æg	700 g	690 g	
Olie	600 g	620 g	
Vand	560 g	830 g	
I ALT	3.860 g	4.140 g	

Mazarinmasse

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Persifix	1.500 g	Meister Persifix, sukker, Meister Goldcreme/smør og hvedemel røres sammen. Når massen er kørt sammen tilsættes æg og vand lidt ad gangen under omrøring.
Sukker	1.000 g	
Meister Goldcreme eller smør	1.000 g	
Æg	800 g	
Vand	300 g	
Hvedemel	200 g	
I ALT	4.800 g	

Fragilitébunde

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Persifix Æggehvider	1.250 g 500 g	Meister Persifix røres sammen med æggehvider.
Æggehvider Sukker	1.500 g 2.000 g	Æggehvider og sukker piskes til marengs. Den blødrørte Persifixmasse mænges forsigtigt i marengsen. Massen vejes af på 700 - 750 g og smøres ud på en bageplade belagt med bagepapir så den passer i størrelsen med en aluform (60x40 cm) og bages af. Bagetid: ca. 35 - 40 min. med åbent spjæld Ovntemperatur: ca. 170°C

Crumble

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Extra Moist Cake Mix variant efter ønske	110 g	Smør el. margarine smeltes og blandes forsigtigt sammen med de øvrige ingredienser.
Hvedemel	110 g	Bages af ved 175 - 180°C i ca. 20-25 min.
Smør/røremargarine	80 g	Stilles til afkøling.
Sukker	50 g	

Bobbelsukker (til dekoration)

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Flydende glukose	efter ønske	Flydende glukose smørres ud på en silikonemåtte el. bagepapir* i et tyndt lag. Bages ved 150°C i 60 min. Derefter klar til brug. *bagepapir er ikke det mest velegnede, men kan med forsigtighed anvendes, da glukosen kan hænge lidt fast. Tip: tilsæt evt. pastafarve efter ønske.

Kandiserede gulerødder (til dekoration)

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Sukker	100 g	- Hæld vand og sukker i en gryde og bring det i kog. - Skræl guleroden og skær den i tynde skiver med en grønsagsskræller. - Kom gulerodsskiverne i den varme sirup og kog dem ved svag varme i cirka 30 minutter, indtil de bliver bløde og gennemsigtige. - Hæld siruppen fra og læg gulerødderne på en bageplade med en silikonemåtte el. silikonepapir. Sæt den i ovnen, der er forvarmet til 100°C i 10 min.
Vand	100 g	
Gulerod	1 stk.	
		Lad gulerødderne køle lidt af og form dem så, mens de stadig er lune og smidige. Opbevar dekorationen tørt og ved stuetemperatur indtil brug.

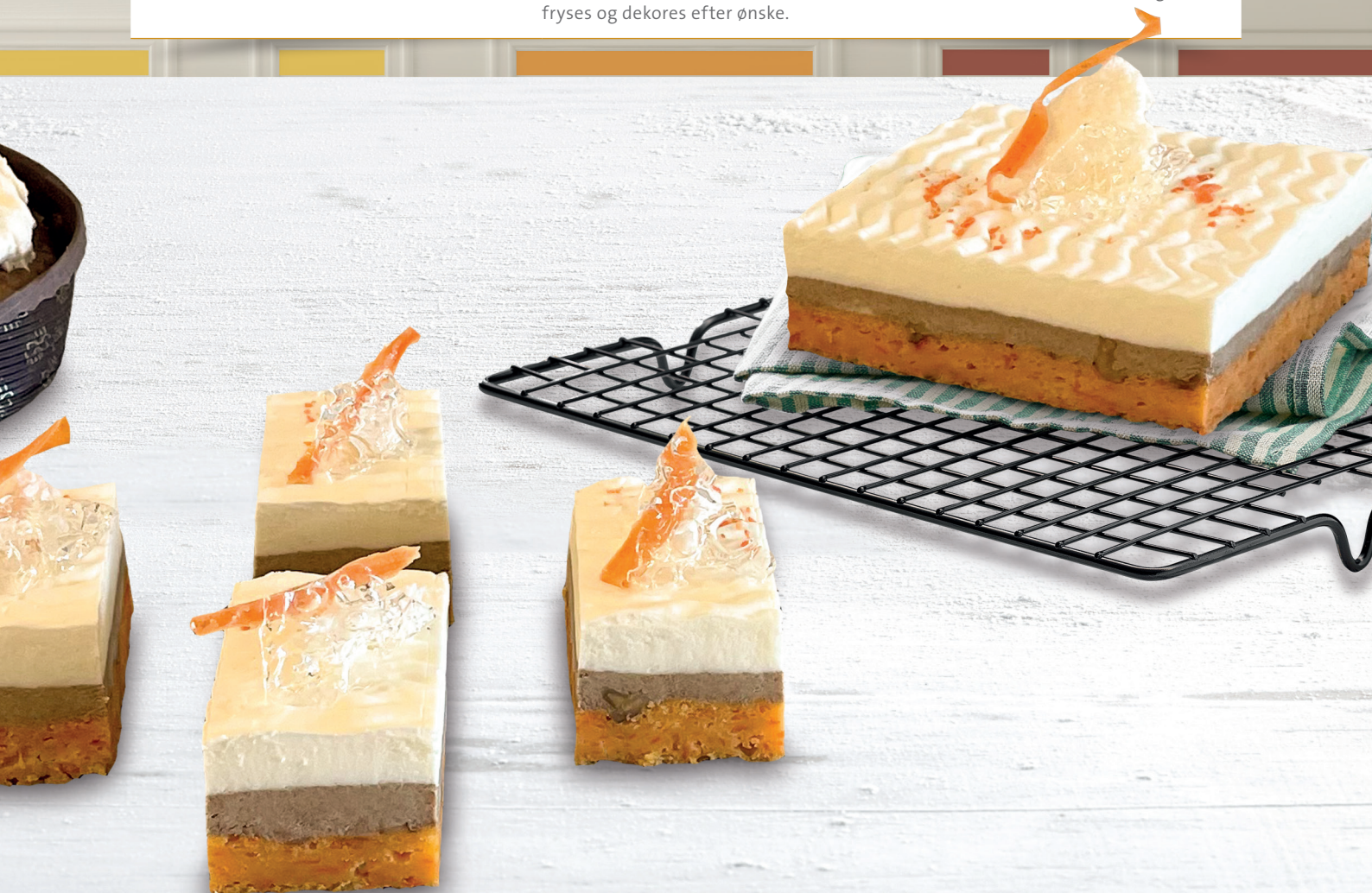
Gulerodskage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Kagemasse: Plain kagemasse med Extra Moist Plain (se grundopskrift) Reven gulerod* Valnødder, hakkede Kanel	4.000 g 1.400 g 200 g 15 g	Kagemasse: Reven gulerod, hakkede valnødder og kanel tilsættes den lyse kagemasse det sidste minut af køretiden. Hæld ca. 450 g. kagemasse i hver form og bag af. Bagetid: ca. 40 - 45 min. Ovn temperatur: 170-180°C *Anvendes frosne gulerødder anbefaler vi at de er optøede og rumtemperatur.
Flødeostcreme: Flormelis Blødt smør Neutral flødeost Vanillesukker	600 g 400 g 200 g 5 g	Flødeostcreme: Ingredienserne piskes sammen til en ensartet masse. Efter afkøling af kagerne fyldes de med ca. 100 g. flødeostcreme og dekoreres efter ønske.



Gâteau aux Carottes Moderne

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Kagemasse:		Kagemasse:
Extra Moist Cake Mix Plain	1.200 g	Extra Moist Cake Mix Plain røres sammen med æg, vand, olie og pastafarve. Røretid ca. 4 min. De sidste 2 min. af røretiden tilsættes de revne gulerødder. En høj kantplade (58x40x5 cm) smøres og beklædes med bagepapir. Kagemassen fyldes i og de hakkede valnødder fordeles ovenpå dejen. Bag af.
Æg	420 g	Bagetid: ca. 50-55 min.
Vand	360 g	Ovntemperatur: 170-180°C
Olie	330 g	*Ang. dosering af orange pastafarve er det efter ønske, men vi anbefaler at bunden farves til en kraftig orange farve.
Orange pastafarve*	Efter ønske	**Anvendes frosne gulerødder anbefaler vi at de er optøede og rumtemperatur.
Revne friske gulerødder**	700 g	
Valnødder, hakkede	360 g	
Kanelcreme:		Kanelcreme:
Mørk sirup	100 g	Mørk sirup, vand og kanel koges sammen i ca. 2 min. og afkøles.
Vand	100 g	
Stødt kanel	ca. 30 g	
Meister Creme Gourmet	500 g	Rør Meister Creme Gourmet ud i vandet og pisk derefter op i ca. 5 min. ved hurtig hastighed. Tilsæt kanelsirup og rør sammen til en ensartet masse. Smøres i et jævnt lag ud på den afkølede kagebund.
Vand	1.000 g	
Cheesecake-creme:		Cheesecake-creme:
Piskefløde	1.000 g	Piskefløden piskes til flødeskum. Meister Sahnessa Cheesecake og vand røres sammen og tilsættes flødeskummet.
Meister Sahnessa Cheesecake	600 g	Cheesecake-cremen fyldes ovenpå kanelcremen, smøres jævnt ud. Hvis det ønskes kan der som dekoration laves mønster i cremen med en takket skraber. Kagen fryses og dekores efter ønske.
Vand, ca. 25°C	1.300 g	



Citronmåne

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Plain kagemasse med Extra Moist Plain (se grundopskrift)	3.860 g	Meister Sahnessa Citron tilsættes sammen med de øvrige ingredienser til plain kagemasse. Se grundopskrift for fremgangsmåde. FAGLIGT TIP: Olien kan erstattes med 700 g. blødt smør.
Meister Sahnessa Citron	65 g	
Mazarinmasse med Meister Persifix (se grundopskrift)	960 g	Mazarinmassen røres sammen med kagedejen. Der vejes 400 g. masse af i den ønskede form (rund eller aflang). Bagetid: ca. 45 min. Ovntemperatur: 170-180°C FAGLIGT TIP: Dejen kan tilsættes mere mazarinmasse, hvis kagen ønskes mere saftig. Der tages forbehold for yderligere tilsætning af Meister Sahnessa Citron samt evt. dejvægt og længere bagtid.
Citronglasur:		Citronglasur:
Meister eisella Krem	Efter ønske	Meister eisella Krem opvarmes til 40-45°C og tilsættes 6-10% Meister Sahnessa Citron . Farves til ønsket farve med en gul fedtopløselig farve. Efter afkøling dekores kagerne med citronglasur.
Meister Sahnessa Citron	6-10%	
Gul fedtopløselig farve	Efter ønske	



Moderne Citronmåne med Fragilitélåg

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Citronmåne kagemasse (se Citronmåne-opskrift med Extra Moist Cake Mix Plain, Meister Sahnessa Citron og Mazarinmasse)	4.885 g	Ring Ø 16 cm sættes klar på plader med bagepapir og der fyldes 250 g kagedej i hver. Smør jævnt ud og bag af. Bagetid: ca. 30- 35 min. Ovntemperatur: 170-180°C Efter afkøling aftages ringen.
Citronmousse: Piskefløde Vand Meister Sahnessa Citron	1.000 g 250 g 200 g	Citronmousse: Fløden piskes let. Meister Sahnessa Citron og vand røres sammen og blandes med flødeskummet. På hver bund sprøjtes 120 g citronmousse evt. som rosetter for dekoration.
Fragilitébund med Meister Persifix (se grundopskrift) Flormelis	1 stk. pr. kage. Efter ønske	Ovenpå lægges en fragilitébund udstukket med ring 16 cm, så den passer med kagens størrelse. Sigtes med flormelis.



Chokoladekage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Choc. kagemasse med Extra Moist Choc. (se grundopskrift)	3.000 g	Der vejes 400 g. chokoladekagemasse i ønskede forme (rund eller aflang). Glat massen ud og bag af. Bagetid: ca. 45 min. Ovntemperatur: 170-180°C
DEKORFORSLAG:		Efter afkøling dekorerer efter ønske. Forslag til dekor:
Meister Schokata	Efter ønske	1: Meister Schokata kan lunes lidt og smøres på kagen i et tyndt lag.
Marguerite Miroir Chocolat	Efter ønske	2: Marguerite Miroir Chocolat lunes eller pensles på direkte fra spanden.
Chokoladecreme:		3: Chokoladecreme:
Meister Schokata	100 g	Meister Schokata piskes op sammen med smør.
Smør	100 g	
		Øvrig dekoration er bobbelsukker (se grundopskrift), chokoladebrud, chokoladespåner, modellerchokolade (se grundopskrift) og guldstøv.



Chokoladecake m/Hindbær-Chokolademousse

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Chokoladebund:		Extra Moist Cake Mix røres sammen med æg, olie, kaffe og Meister Schokofix ved middel hastighed. Røretid: 4 min.
Extra Moist Cake Mix Choc.	1.200 g	
Æg	420 g	10 stk. ringe Ø16 cm. stilles på plader. 300 g masse afvejes i hver ring og smøres ud til kanten. 40 g Meister Frugtfyld Hindbær sprøjtes ned i kagemassen og oven på drysses 20 g American Choc. Chunks White + 20 g American Choc. Chunks Milk. Bag kagerne af:
Olie	380 g	
Stærk kaffe (kold)	750 g	
Meister Schokofix	240 g	Bagetid: ca. 35 - 40 min.
Meister Frugtfyld Hindbær	400 g	Ovntemperatur: ca. 170-180°C
American Choc. Chunks White	200 g	Køl bundene af.
American Choc. Chunks Milk	200 g	
Hindbær-Chokolademousse:		Hindbær-Chokolademousse:
Piskefløde	1.200 g	Pisk fløden til let flødeskum. Rør Meister Sahnessa Hindbær og Choc. sammen med vandet og tilsæt flødeskummet.
Meister Sahnessa Hindbær	120 g	Rør Meister Schokofix ud i vandet og tilsæt massen til moussen.
Meister Sahnssa Choc.	120 g	Sprøjt 200 g. mousse i hver ring. Stød evt. ringen lidt så moussen fordeles ensartet i ringen, glat derefter så overfladen bliver jævn. Frys kagerne.
Vand	300 g	
Meister Schokofix	130 g	
Vand	130 g	
Meister Schokata	Efter ønske	Overtræk kagerne med smeltet Meister Schokata. Dekorér efter ønske.



Klassisk Drømmekage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Plain kagemasse med Extra Moist Plain (se grundopskrift)	5.000 g	Der vejes 400 g. plain kagemasse i hver form og bages af. Bagetid: ca. 40 - 45 min. Ovntemperatur: 170-180°C Efter bagning vendes kagerne så overfladen bliver helt plan.
Drømmekagemasse: Røremargarine Brun farin Sødmælk Glukose Vanillesukker Kokosmel	350 g 600 g 270 g 70 g 22 g 300 g	Drømmekagemasse: Røremargarine, brun farin, sødmælk, glukose og vanillesukker koges godt igennem. Kokosmel tilsættes og derefter koges ca. 20-25 min. Fordel drømmekagemassen på kagerne. Bages i 5 min. ved ca. 250°C (husk underplader)

Dessert drømmekage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Plain kagemasse med Extra Moist Plain (se grundopskrift)	2.895 g	En høj kantplade (58 x 40 x 5 cm.) fedtes og beklædes med bagepapir. Massen fordeles i rammen, smøres jævnt ud og bages af. Bagetid: ca. 45 - 50 min. Ovntemperatur: 170-180°C Efter afkøling udstikkes stykker af bunden ud med rund, glat udstikker Ø 11,5 cm.
Vanillemousse: Piskefløde Vand Meister Sahnessa Vanille	2.070 g 415 g 520 g	Vanillemousse: Fløden piskes let. Meister Sahnessa Vanille og vand røres sammen og blandes med flødeskummet. 10 stk. ringe Ø16 cm. stilles på plader. I midten af ringen placeres vanillebunden og 300 g vanillemousse afvejes/sprøjtes i hver ring således vanillebunden bliver dækket af moussen. Stød ringen let for at mindske luftlommer, glattes derefter så overpladen bliver jævn. Kagerne fryses.
Drømmekagemasse (se grundopskrift ved Klassisk Drømmekage)	2.000 g	Se fremstilling ved „Klassisk drømmekage“. Massen afkøles, men skal stadig være smørbar. Ca. 200 g. (eller mængde efter ønske) drømmekagemasse smøres i et jævnt lag ovenpå hver af de frosne kager. Fagligt tip: Giv kagen et ekstra pift ved at smøre et tyndt lag Meister Frugtfyldning Abrikos eller Tropisk Frugt ovenpå vanillebunden. (ca. 80 g. pr. kage)



Toscakage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Plain kagemasse med Extra Moist Plain (se grundopskrift)	4.000 g	Grundmassen afvejes og tilsættes knuste makroner. Blandes godt for at få en ensartet masse. Pr. form afvejes 400 g. masse og bages af.
Knuste makroner (se grundopskrift)	400 g	Bagetid: ca. 40 - 45 min. Ovntemperatur: 170-180°C Efter afbagning vendes kagerne på et klæde eller papir.
Toscamasse:		Toscamasse:
Sukker	500 g	Ingredienserne koges sammen.
Glukose	250 g	De afkølede kager (stadig i formene) vendes og 700 g toscamasse smøres på hver kage. Husk: 2-3 underplader inden kagerne flamberes ved ca. 230°C i ca. 8-10 min.
Rulle margarine	400 g	Efter afkøling sprøjtes kanten med Meister Schokata efter ønske.
Fløde	6 g	
Honning	50 g	
Hasselnøddeflager	400 g	

Grundopskrift:

Makroner med Meister Persifix

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Persifix	1.000 g	Meister Persifix røres sammen med sukker og æggeghvider til en homogen masse.
Sukker	2.000 g	Bages af ved ca. 180°C
Æggeghvider	550-600 g	



Klassisk marmorkage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Plain kagemasse med Extra Moist Plain (se grundopskrift)	2.000 g	Afvej skiftevis Plain og Chokolade masse i hver form - 200 g. i alt pr. variant og lav forsigtigt en marmorering med en palet. Bagetid: ca. 40 - 45 min. Ovn temperatur: 170-180°C
Choc. kagemasse med Extra Moist Choc. (se grundopskrift)	2.000 g	

Grundopskrift:

Modeller Chokolade (til dekoration)

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Chokolade (ægte)	1.000 g	Chokolade smeltes Glukosesiruppen røres sammen med chokoladen Blandingen opbevares gerne til næste dag (ca. 24 timer).
Glukosesirup (42%)	250 g	

Før forarbejdning æltes modeller chokoladen godt igennem til en smidig konsistens (gerne på røremaskine).

Hvis konsistensen er for hård og ikke smidig nok kan man tilsætte extra glukose.

Er konsistensen for blød, kan der tilsættes extra smeltet chokolade (køles af til passende konsistens).

Formes til ønsket pynt og opbevares tørt og ikke for varmt (ca. stuetemperatur) i ca. 1 døgn.



Marmor dessertkage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Plain kagemasse med Extra Moist Plain (se grundopskrift)	1.930 g	En høj kantplade (58 x 40 x 5 cm) smøres og beklædes med bagepapir. Masserne tilsættes skiftevis og smøres let sammen, så der dannes en pæn marmorering i kagen. Bag af. Bagetid: ca. 55 - 60 min. Ovntemperatur: 170-180°C Efter afkøling smøres 500 g. Meister Frugtfyld Tropefrugt eller Abrikos i et jævnt lag på kagen.
Choc. kagemasse med Extra Moist Choc. (se grundopskrift)	2.070 g	
Chokolademousse:		Chokolademousse:
Piskefløde	500 g	Fløden piskes til flødeskum, Meister Sahnessa Chokolade og vand røres sammen og tilsættes flødeskummet.
Vand	125 g	
Meister Sahnessa Chokolade	100 g	
Vanillemousse:		Vanillemousse:
Piskefløde	500 g	Fløden piskes til flødeskum, Meister Sahnessa Vanille og vand røres sammen og tilsættes flødeskummet.
Vand	125 g	
Meister Sahnessa Vanille	100 g	Vanille og Chokolade mousse tilsættes skiftevis på kagen og smøres forsigtigt sammen så der dannes en marmorering i moussen.
Chokoladecrumble m/Extra Moist Choc (se grundopskrift)	350 g	Begge crumble mænges let sammen. Fordel 700 g. crumble jævnt ud på moussen. Kagen fryses og deles i ønskede størrelser.
Vanillecrumble m/Extra Moist Plain (se grundopskrift)	350 g	



Klassisk Krydderkage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Plain kagemasse med Extra Moist Plain (se grundopskrift)	4.800 g	Honningkagekrydderi tilsætte sammen med de øvrige ingredienser til plain kagemasse. (se grundopskrift). Der afvejes 400 g. masse i hver form og bages af.
Honningkagekrydderi	50 g	Bagetid: ca. 65 - 70 min. Ovntemperatur: 170-180°C
Dekor:		Efter afkøling kan kagerne dekoreres med hvid glasur og drysses med ristede hasselnøddeflager, eller, sigtes med flormelis.
Hvid glasur	650 g	
Ristede hasselnøddeflager	60 g	
Flormelis	Efter ønske	



Dessert krydderkage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Plain kagemasse med Extra Moist Plain (se grundopskrift)	2.405 g	Honningkagekrydderi tilsætte sammen med de øvrige ingredienser til plain kagemasse. (se grundopskrift)
Honningkagekrydderi	30 g	2 stk. høje kantplader (58 x 40 x 5 cm.) fedtes og beklædes med bagepapir. 1.200 g. masse fordeles i hver ramme, smøres jævnt ud og bages af. Bagetid: ca. 25 min. Ovntemperatur: 170-180°C
Vanille-orangemousse:		Vanille-orangemousse:
Piskefløde	2.000 g	Fløden piskes let. Meister Sahnessa Vanille og Orange og vand røres sammen og blandes med flødeskummet.
Vand	500 g	
Meister Sahnessa Vanille	200 g	
Meister Sahnessa Orange	200 g	
Kryddercrumble:		Kryddercrumble:
Hvedemel	125 g	Smør el. margarine smeltes og blandes forsigtigt sammen med de øvrige ingredienser. Bages af ved 175 - 180°C i ca. 20-25 min.
Extra Moist Cake Mix Plain	125 g	Stilles til afkøling.
Smør eller røremargarine	90 g	
Sukker	60 g	
Honningkagekrydderi	5 g	
Meister Frugtfyld. Abrikos	500 g	Samling af kagen:
Hasselnøddeflager, ristede	Efter ønske	På den ene bund smøres 500 g Meister Frugtfyldning Abrikos, oven på drysses 400 g Kryddercrumble jævnt fordelt på bunden, oven på smøres 1450 g Vanille-orangemousse.
Meister Schokata	Efter ønske	Den anden bund lægges oven på og resten af Vanille-orangemousse smøres jævnt ud oven på bunden. Frys kagen og del i ønskede størrelser. Dekoreres evt. med smeltet Meister Schokata i et gittermønster og ristede hasselnøddeflager.



CSM Service-Club

Vores tyske Service-Club tilbyder forskellige forme, æsker, dekorprodukter m.m. Her er de forme og alurammer vi benytter i denne opskriftsfolder

Formene kan bestilles hos BÄKO Danmark ved oplysning af MDM nr. Alle forme er skaffevarer.



Bageform "Sand- & Rührkuchen"

350g

60 min. ved max 200°C.

Mål: ca. L 20 cm, B 6,5 cm, H 5 cm

MDM nr.: 10083980

Krt: 100 stk.



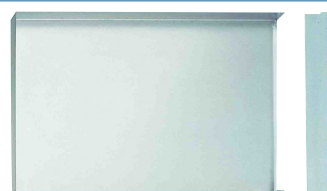
Bageform "Bratäpfel-Kuchen"

60 min. ved max 200°C.

Mål: ca. Ø 17 cm, H 3,5 cm

MDM nr.: 10083962

Krt: 100 stk.



Alu-Ramme med styreskinne.

Alu-Ramme med styreskinne. 2 forskellige størrelser.

Mål: ca. L 58 cm, B 40 cm, H 5 cm

MDM nr.: 10082711

Krt: 2 stk.

Mål: ca. L 58 cm, B 20 cm, H 5 cm

MDM nr.: 10082718

Krt: 2 stk.

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.:
Extra Moist Cake Mix Choc.	212990
Extra Moist Cake Mix Plain	212991
Extra Moist Cake Mix Toffee	214434
Meister Persifix	210305
Meister Schokofix	220701*
Meister Creme Gourmet	220038

CSM produkt	BÄKO varenr.:
Meister Frugtfyld. Hindbær	220797
Meister Frugtfyld. Abrikos	221032
Meister Schokata	220522
American Choc. Chunks Milk	214106
Marguerite Miroir Chocolat	221083*
Meister Goldcreme	380102

CSM produkt	BÄKO varenr.:
Meister Sahnessa Cheesecake	220826
Meister Sahnessa Citron	220069
Meister Sahnessa Hindbær	220068
Meister Sahnessa Orange	220072
Meister Sahnessa Schoko	220065
Meister Sahnessa Vanille	220829

*bestillingsvare

