

All I want for Christmas is...



SNEMANDEN TROIS



Opbygning

- Yellow Moist Cake
- Sprødt indlæg
- Karamelkugler
- Hvid chokolademousse

Ingredienser

1. Yellow Moist Cake

Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g

2. Sprødt indlæg

Nutolade	210 g
Cornflakes knust	40 g

3. Karamelkugler

Deli Caramel	300 g
Saltflager	5 g
Belcolade Selection Lait 35 % CT	300 g

4. Hvid chokolademousse

Whippak	250 g
Kakaosmør	20 g
Belcolade Selection Blank 29,5 % CT	410 g
Whippak	350 g

Metode

Bunde

Alle ingredienser blandes sammen med en spartel. Der vejes 1000 g. af til en plade som smøres ud.

Bagetemperatur: 180 grader.
Bagetid: ca. 10-12 min.

Sprødt indlæg

Smelt Nutolade til ca. 30 grader. Bland cornflakes i. Klar til brug.

Karamelkugler

Chokoladen tempereres. Hældes i små halvrunde kugler. Deli Caramel rørt med saltflager kommes i den ene halvkugle. Sættes sammen til en kugle. Opbevares på køl.

Hvid chokolademousse

Whippak (250 g) varmes op til 80 grader. Hældes over den blødgjorte kakaosmør og chokolade. Står 1 min. Blendes til en homogen masse. Den letpiskede Whippak (350 g) mænges i når temperaturen er ca. 30-40 grader.

Fremgangsmåde

Det sprøde indlæg sættes på den ene Yellow Moist bund og den anden sættes ovenpå. Sættes på frost. Skæres ud i ønsket størrelse.

Den hvide chokolademousse kommes i ønsket form. Lad den sættes sid lidt så den kan bære den støbte karamelkugle, som sænkes i. Afsluttes med de to Yellow Moist bunde. Sættes på frost.

Når kagen har sat sig. Sprayes med tempereret kakaosmør.

Dekoration som ønsket, evt. som på billedet.



JULEMANDENS TROIS KAGE



TIP!

Alternativt kan den
hvid top laves som
en marengs.

Opbygning

- Dark Moist bund
- Frugtfyldning
- Hvid chokolademousse
- Mælk chokolademousse

Ingredienser

1. Dark Moist bund

Tegral Dark Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g

2. Frugtfyldning

Topfil Finest Cherry	550 g
-----------------------------	-------

3. Hvid chokolademousse

Whippak	250 g
Kakaosmør	20 g
Belcolade Selection Blanc 29,5 %	410 g
Whippak	350 g

4. Mælk chokolademousse

Whippak	250 g
Belcolade Selection Lait 35 %	425 g
Whippak	350 g

5. Mørk chokolademousse

Whippak	250 g
Belcolade Selection Noir 55 %	260 g
Whippak	250 g

6. Ganache

Belcolade Selection Noir	400 g
Fløde	250 g
Honning	50 g
Smør	50 g

7. Dekoration

Whippak	4 g
Belcolade Selection Noir 55 %	425 g
Syltet kirsebær	1 stk. pr. kage

- Mørk chokolademousse
- Belcolade Ganache
- Dekoration

Metode

Dark Moist Bund

Alle ingredienser blandes sammen ved medium hastighed i 4 min. Der vejes 1750 g af på en bageplade med papir. Bagetemperatur: 180 grader. Bagetid: ca. 18 min. Stikkes ud i Ø5 cm.

Frugtfyldning

Sprøjt 15 g på chokoladebundene og sæt på frost.

Hvid chokolademousse

Smelt kakaosmør i mikrobølgeovnen. Kog Whippak (250 g) og hæld det over chokoladen og den smeltede kakaosmør. Blend til en homogen masse. Når temperaturen kommer ned på 32 °C blandes det med letpisket Whippak. Kom 25 g i en 5 cm ring, beklædt med plastisk, og sæt på frost.

Mælk chokolademousse

Kog Whippak og hæld det over chokoladen. Blend til en homogen masse. Når temperaturen rammer 32 °C blandes det med letpisket Whippak. Kom 25 g ovenpå den hvide chokolademousse og frys igen.

Mørk chokolademousse

Kog Whippak og hæld det over chokoladen. Blend til en homogen masse. Når temperaturen rammer 32 °C blandes det med letpisket Whippak. Kom 25 g ovenpå den mælkechokolademousse og en Dark Moist bund med Topfil Kirsebær og frys igen.

Ganache

Fløde og honning varmes til kogepunktet og hældes over Belcoladen. Blandingen blendes og tilsættes det kolde smør, når temperaturen er 35-40 °C. Ganachen afkøles yderligere og smøres på kagerne.

Dekoration

Pisk Whippak og lav en lille top på kagen og pynt med et syltet kirsebær.



TROIS CHOKOLAT



Opbygning

- Dark Moist bund
- Hvid chokolademousse
- Mælk chokolademousse
- Mørk chokolademousse

Ingredienser

1. Dark Moist bund

Tegral Dark Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g

2. Hvid chokolademousse

Whippak	250 g
Kakaosmør	20 g
Belcolade Selection Blanc 29,5 %	410 g
Whippak	350 g

3. Mælk chokolademousse

Whippak	250 g
Belcolade Selection Lait 35 %	425 g
Whippak	350 g

4. Mørk chokolademousse

Whippak	250 g
Belcolade Selection Noir 55 %	260 g
Whippak	250 g

5. Ganache

Belcolade Selection Noir	400 g
Fløde	250 g
Honning	50 g
Smør	50 g

- Belcolade Ganache
- Dekoration

Metode

Dark Moist Bund

Alle ingredienser blandes sammen ved medium hastighed i 4 min. Der vejes 1750 g af på en bageplade med papir. Bagetemperatur: 180 grader. Bagetid: ca. 18 min. Stikkes ud i Ø14 cm.

Hvid chokolademousse

Smelt kakaosmør i mikrobølgeovnen. Kog Whippak (250 g) og hæld det over chokoladen og den smeltede kakaosmør. Blend til en homogen masse. Når temperaturen kommer ned på 32 °C blandes det med letpisket Whippak. Kom 25 g i en 5 cm ring, beklædt med plastisk, og sæt på frost.

Mælk chokolademousse

Kog Whippak (250 g) og hæld det over chokoladen. Blend til en homogen masse. Når temperaturen rammer 32 °C blandes det med letpisket Whippak. Kom 25 g ovenpå den hvide chokolademousse og frys igen.

Mørk chokolademousse

Kog Whippak (250 g) og hæld det over chokoladen. Blend til en homogen masse. Når temperaturen rammer 32 °C blandes det med letpisket Whippak. Kom 25 g ovenpå den mælkechokolademousse og en Dark Moist bund og frys igen.

Ganache

Fløde og honning varmes til kogepunktet og hældes over Belcoladen. Blandingen blendes og tilsættes det kolde smør, når temperaturen er 35-40 °C. Ganachen afkøles yderligere og smøres på kagerne.

Dekoration

Pynt med chokolade, som eksempelvis på billedet.



JULEFLØDEBOLLER

Opbygning

- Speculoos bund
- Flødebolleskum
- Kirsebærfyld
- Chokoladeovertræk

Ingredienser

1. Speculoos bund

Mimetic Primeur 5 %	200 g
Sukker	270 g
Hvedemel	400 g
Æg	50 g
Bagepulver	6 g
Vand	20 g
Kanel	10 g

2. Flødebolleskum

Harmony Sublimo	600 g
Sukker	600 g
Vand	200 g
Ovablanca	1000 g
Vand	500 g

3. Kirsebærfyld

Topfil Finest Kirsebær 70 %	1000 g
Gelatinepulver	24 g

4. Chokoladeovertræk

Belcolade Noir Selection 55 %	Tilpas
-------------------------------	--------

Metode

Speculoos bund

Bland alle ingredienserne sammen. Rul ud på 2,5 mm og sæt på køl. Stikkes ud med rund udstikker Ø 5 cm. Badetemp. 180 grader. Badetid: Ca. 8 min.

Flødebolleskum

Harmony Sublimo, sukker og vand koges til 100 grader. Vand og Ovablanca piskes til en fast skum. Den kogte sukkerlage kommer i den piskede skum og piskes til den er afkølet.

Chokoladeovertræk

Temperer chokoladen.

Kirsebærfyld

Topfil Kirsebær blendes med en stavblender til en kirsebær sauce og varmes op til ca. 65°C. Drys gelatinepulver over og blend igen for at forhindre små gelatineklumper. Pisk let den afkølede kirsebærfyld så den kan sprøjte i midten af flødebollerne.

Fremgangsmåde

Sprøjt flødebolleskummen på de bagte og afkøle bunde og sprøjt efterfølgende kirsebærfyldet i midten. Bage dem i 1 min ved 230 °C.

Afkøl og overtræk flødebollerne med Belcolade Noir Selection 55% og pynt f.eks. med rensdyr hoved af chokolade og små guld chokolade stjerne.





TIP!

Lav din Othello lagkage julet ved at pynte den med sukkerstokke, pinde af Belcolade og røde marengs.

SPICY FALL



Opbygning

- To krydrede bunde
- Saltkaramel
- Hvid karamelmousse
- Karamelglaze

Ingredienser

1. Krydrede bunde

Tegral Satin Creme Cake Neutral	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g
Honningkagekrydderi	25 g

2. Saltkaramel

Deli Karamel	1000 g
Saltflager	10 g

3. Hvid karamelmousse

Fløde	375 g
Kakaosmør	30 g
Belcolade Selection Blanc 29,5 %	615 g
Classic Karamel	45 g
Whippak	656 g

4. Karamelglaze

Sødmælk	300 g
Glukose	500 g
Miroir Neutral	1000 g
Gelatine (40 g, vand)	8 g
Belcolade Selection Blanc 29,5 %	1000 g
Classic Karamel	100 g

Metode

Bunde

Alle ingredienser blandes sammen med en spartel. Der vejes 1200 g. af til en plade som smøres ud.

Bagetemperatur: 180 grader.

Bagetid: ca. 8 min.

Saltkaramel

Salt blandes med Deli Karamel og er herefter klar til brug.

Hvid karamelmousse

Fløden varmes op og hældes over kakao-smør, chokoladen og Classic Karamel. Røres sammen til en homogen chokoladecreme. Når temperaturen er faldet til ca. 35 grader røres letpisket Whippak i.

Karamelglaze

Mælk, Classic Karamel og glukose varmes op til 80 grader og hældes over chokoladen.

Tilsæt den udblødte husblas og blend.

Tilsæt Miroir Classic Neutral og blend.

Opvarmes til 35-40 grader inden brug og hældes over bundfrosset element.

Fremgangsmåde

Først laves et indlæg. To krydrede bunde lægges sammen med saltkaramel i en ring på 14 cm.

Den hvide karamel mousse støbes i en ring på 16 cm. og indlægget med karamellen sættes ned i midten af moussen.

Kagen fryses.

Når kagen er frossen glazes den med Karamelglaze. Pyntes efter behov.



PAIN D'EPICES



Opbygning

- Krydderkage
- Chokoladekage med knas

Ingredienser

1. Krydderkage

Tegral Satin Creme Cake Neutral	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g
Honningkagekrydderi	25 g

2. Knas

Florex	500 g
Hasselnøddeflager	500 g

3. Chokoladeknas

Belcolade Noir Selection 55 %	1000 g
Olie	100 g
Chokoladeknas	100 g

Metode

Krydderkage

Alle ingredienser køres sammen med en spartel. Vejes af i forme og bages ved 180 grader i ca. 25 min.

Knas

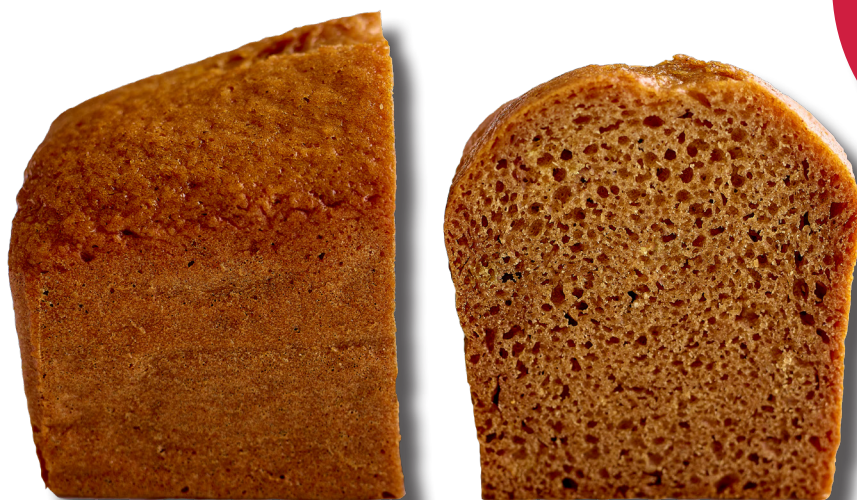
Hasselnøddeflager og florex blandes sammen og spredes ud på en måtte. Bages ved 180 grader i ca. 15 minutter. Når det er afkølet hakkes det i en blender.

Chokoladeknas

Chokoladen smeltes til ca. 35 grader. Olien og chokoladeknas tilsættes.

Fremgangsmåde

Den bagte kage dyppes i chokoladeknas og dekoreres efter behov.



TIP!

Kagen kan smages til med Classic Orange.

LUKSUS HONNINGSNITTER

Ingredienser

1. Honningdej

Honning	500 g
Hvedemel	400 g
Rugsigtemel	100 g
Æggeblommer	25 g
Hjortetaksalt	10 g
Potasse	10 g
Honningkagekrydderi	20 g

2. Pisket ganache

Whippak	500 g
Fløde	500 g
Glukose	200 g
Vanilje	5 g
Belcolade Selection Blanc	1750 g
Kakaosmør	300 g
Smør	250 g

3. Glaze

Miroir Glassage Chocolat	500 g
--------------------------	-------

Vælg din kompot

1. Tarte Tatin kompot

Topfil Æble 90 %	500 g
Classic Gout Karamel	25 g

2. Kirsebær kompot

Topfil Kirsebær 70 %	500 g
----------------------	-------

3. Abrikos kompot

Topfil Abrikos 60 %	500 g
---------------------	-------

Metode

Honningdej

Bland mel, honning og krydderi godt sammen. Tilsæt hjortetaksalt og æggeblommer. Rør potasse op i 10 g. vand. Når det er opløst køres det i dejen. Rør sammen ved middelhastighed i ca. 5 min.

Dejen står på køl til næste dag. Rulles ned på 5 mm og skæres i strimler af 6 cm i bredde og pladens længde. Placeres på silikonepapir.

Bages i 180 grader med åbent spjæld i ca. 8 min.

Pisket ganache

Whippak, fløde, glukose og vanilje koges op. Hældes over chokolade og kakao-smør og røres homogen. Bland smøret i når temperaturen når ca. 30-35 grader. Sættes på køl. Piskes luftig inden brug.

Fremgangsmåde

De bagte honningkager flækkes. Der smøres et lag Topfil på hver del af honningkagen. Der spøjtes et tyndt lag pisket ganache på bunden og låget lækkes på. Kagerne sættes på frost. Stængerne overhældes med Miroir Glassage Chocolat og sættes på frost igen. Når Glazen har sat sig er stængerne klar til at blive skåret i passende stykker.

Se forslag til 3 forskellige slags fyld nedenfor.

Metode kompot

Tarte Tatin kompot

Ca. 150 g kompot og 225 g pisket ganache pr. stang.

Kirsebær kompot

Ca. 150 g kompot og 150 g pisket ganache pr. stang.

Abrikos kompot

Ca. 150 g kompot og 225 g pisket ganache pr. stang.





SIRUPSKAGE

Ingredienser

1. Kagebund

Tegral Satin Creme Cake Neutral	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Brunkagesirup / Kagesirup	200 g
Honningkagekrydderi	20 g

2. Kompot

Topfil Abrikos	1000 g
-----------------------	--------

3. Vaniljecreme

Margarine eller smør	1000 g
Flormelis	1000 g
Cremyco	150 g
Miroir Neutral	150 g
Vanilje	ca. 10 g

Metode

Kagebund

Bland Satin Creme Cake, æg, olie, honningkagekrydderi og sirup sammen til en homogen masse. Vej 300 g af i formen og bag i ca. 35-40 min ved 180 grader.

Kompot

Klar til brug.

Vaniljecreme

Pisk alle ingredienser sammen til skummet bliver luftigt.

Fremgangsmåde

300 g kagedej i formen og kagen bages. Når kagen er afkølet flækkes den og fyldes med et lag Topfil Abrikos på og derefter et lag smørcreme. Kagen dyppes i **Belcolade** eller **Carat** og pyntes af.



BERLINERE

Ingredienser	
1. Berliner	
Hvedemel	2000 g
Æg	400 g
Sukker	250 g
Æggeblommer	200 g
Gær	200 g
Smør	150 g
Vanilje	10 g
Bagepulver	10 g
Mælk	700 g
Easy Soff'r 10/100	200 g

2. Fyld	
Topfil	Tilpas

Metode	
Æltetid	7+3 min.
Dejtemperatur	25-26°C
Hviletid 1	5 min.
Vægt	1500-1800 g pr. bræk.
Hviletid 2	10 min.
Opslåning	Rundvirkes og sættes på plade med bagepapir.
Rasketid	+/- 80 min., 30 °C, 60 % RH.
Stegetemperatur	170-180 °C varm olie.
Bagetid	Ca. 2 min. på hver side.
Dekoration efter bagning	Fyldes med ønsket Topfil og sigtes med flormelis.



RISENBRØD

Ingredienser	
Fransk hvedemel	4250 g
Risengrød	2000 g
Easy Puravita SpireVip	750 g
Ristede solsikkefrø	350 g
O-tentic Durum	250 g
Sapore Salome	200 g
Ristede græskarkerner	200 g
Salt	125 g
Vand	3000 g

Metode	
Æltetid	8 min. langsomt og 7 min. hurtigt.
Dejtemperatur	24-26 grader.
Hviletid 1	60 min. i smurt kasse.
Vægt	700 g
Hviletid 2	10 min.
Opslåning	Aflange. Vendes i mel, græskarkerner eller solsikkefrø.
Rasketid	45 min.
Dekoration før bagning	Snittes.
Ovntemperatur	260 °C faldende til 230 °C.
Bagetid	Ca. 35 min.



SPECULOOS

Ingredienser

1. Speculoos

Mimetic Primeur 5 %	200 g
Sukker	270 g
Hvedemel	400 g
Æg	50 g
Bagepulver	6 g
Vand	20 g
Kanel	10 g

2. Chokolade

Belcolade Selection Noir 55 %	Tilpas
-------------------------------	--------

Metode

Speculoos

Bland alle ingredienser. Rul ud på 2,5 mm. Sæt på køl. Skæres i stænger af passende størrelse. Eksempelvis 2,5 x 8 cm.

Bagetemperatur: 180 grader.
Bagetid: ca. 8 min.

Fremgangsmåde

De bagte Speculoos kager kan færdigøres på flere måder:

1. Dyppes halvt i chokolade
2. Sprøjt en stribe chokolade på kagen og dekorér med tørret frugt som kokos, tranebær, rosiner eller orangeskal. Kan også drysses med ristede nødder.
3. Sprøjt en stibe chokolade på kagen. Læg et struktur plast eller en transfer sheet over chokoladen før den har sat sig og tryk let. Lad chokoladen hærde før du fjerner plastic arket.





Bäko varenummer:	
Bavarois Neutral	213117
Belcolade Selection Blanc 29,5 %	215169
Belcolade Selection Lait 35 %	214389
Belcolade Selection Noir 55 %	215170
Classic Citron	213086
Classic Gout Karamel	213446
Cremyco	214930
Deli Cheesecake	213441
Deli Karamel	213112
Easy Puravita SpireVip	215100
Easy Soft'r 10/100	214124
Festipak	214345
Florex	215095
Franchipan	200038
Harmony Sublimo	213708
Miroir Neutral	213108
Miroir Glassage Chocolat	215183
Mimetic Primeur 5 %	382017
O-tentic Durum	213057
Ovablanca	213073
Sapore Fidelio	213056
Sapore Salome	213061
Smoopees	215003
Tegral Dark Moist Cake	243443
Tegral Satin Creme Cake Choko	215271
Tegral Satin Creme Cake Neutral	213039
Tegral Yellow Moist Cake	213440
Topfil Abrikos 60 %	213204
Topfil Kirsebær 70 %	215112
Topfil Æble 90 %	213116
Whippak	213046