

# Dine SommerKager

Lækkert & friskt

2024

Sommer-  
fristelser

Nemt &  
Lækkert



# DINE SOMMERKAGER

## Lækkert, cremet og sødt! Prikken over i'et i dit sommersortiment

Variation og friskhed i dit sommersortiment, er en nødvendighed. Har du ikke har is i dit sommer-sortiment, så er fromagekager absolut et hit i de lune perioder. Glæd dine kunder: uanset om det er med himmelsk frugtnydelse, lethed, luftighed i dine sommerflødekager. **Meister Sahnessa** er god til flødekager, lagkager, fromagekager/moussetærter og den findes i mange smagsvarianter. Se næste side.

### Fordele ved Sahnessa:

Sahnessa er nem at håndtere, velegnet over frost, flot snit, geletinen i produktet er baseret på okse, kan med fordel også fx benyttes som smagsgivere i en kagemasse.



## Produktsortiment Meister Sahnessa

De aromatiske fromager indeholder allerede alle de ingredienser, du skal bruge til hurtig og nem tilberedning. Gode til sikker fremstilling af fromagekager med en delikat tekstur, smag og et super flot snit.

| Produkt                     | Produktbeskrivelse                                                                                                                                                                     | Varenr.          | Kg            |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Meister Sahnessa Neutral    | Vores klassiske Sahnessa Neutral fungerer som basis til fromage og flødecremer, samt til forskellige smagsvarianter. Det betyder, at små konditorhøjdepunkter hurtigt kan fremtrylles. | 220060<br>220063 | 3 kg<br>10 kg |
| Meister Sahnessa Cheesecake | Imponerer med sin særligt friske, cremede kvarksmag.                                                                                                                                   | 220826<br>220066 | 3 kg<br>10 kg |
| Meister Sahnessa Yoghurt    | Imponerer med sin særligt friske, cremede yoghurtsmag.                                                                                                                                 | 220827           | 3 kg          |
| Meister Sahnessa Hindbær    | Denne frugtige Sahnessa garanterer en frugtig, frisk smagsoplevelse, især på grund af den høje andel af skånsomt frysetørrede hindbær i.                                               | 220068           | 3 kg          |
| Meister Sahnessa Jordbær    | Denne frugtige Sahnessa garanterer en frugtig, frisk smagsoplevelse, især på grund af den høje andel af skånsomt frysetørrede jordbær i.                                               | 220062           | 3 kg          |
| Meister Sahnessa Orange     | Denne frugtige Sahnessa garanterer en frugtig, frisk smagsoplevelse, især på grund af den høje andel af skånsomt frysetørrede orangestykker i.                                         | 220072           | 3 kg          |
| Meister Sahnessa Citron     | Denne frugtige Sahnessa garanterer en frugtig, frisk smagsoplevelse, især på grund af den høje andel af skånsomt frysetørrede citronstykker i.                                         | 220069           | 3 kg          |
| Meister Sahnessa Chokolade  | Med denne smagsvariation vil du altid kunne fremtrylle interessante og lette chokoladecremer. Denne Sahnessa imponerer med sin chokoladesmag.                                          | 220065           | 3 kg          |
| Meister Sahnessa Hasselnød  | Med denne smagsvariation vil du altid kunne fremtrylle interessante og lette flødekreationer. Denne Sahnessa imponerer med sin lækre afrundede hasselnøddesmag.                        | 220064           | 3 kg          |
| Meister Sahnessa Vanille    | Vanilje er en alsidig, etableret smag, der giver mulighed for mange kombinationer. Delikat smeltende fornøjelse med ægte vanilje.                                                      | 220829           | 3 kg          |





# DINE SOMMERKAGER

## Extra frugtig – extra cremet Brug dine yndlings frugter

Gør hver flødekage til et rigtigt højdepunkt med en kombination af en bred vifte af frugtfyld og Master Cremessa Neutral. Til skønne frugtige smagsoplevelser året rundt.



Kreative  
frugt-  
kombina-  
tioner



### Meister Amarena- Kirsebær

Denne frugtfyldning er kendetegnet ved sin førsteklasses smag og høje glans. BÄKO varenummer: 220842



### Meister Kirsebær Extra

Med denne kirsebærfyldning, der er bagestabil, kan du fremstille lækker bagværk med extra fin frugtsmag. BÄKO varenummer: 220793



### Meister Tropic

Det høje frugtindhold i ananas, fersken, abrikos og passionsfrugt garanterer en fin eksotisk smag. BÄKO varenummer: 220775



### Meister Abrikos

Overbeviser med sin fine abrikossmag og skinnende look. Uanset om det fyldes i inden bagning eller sprøjtes ovenpå - garanteret smag med mange frugtstykker. BÄKO varenummer: 221032\*



### Meister Himbær

Denne frugtfyldning garanterer en fremragende hindbærsmag. Uden tilsætning af aroma. BÄKO varenummer: 220797



### Meister Blomme

Denne fyldning med frugtstykker overbeviser med meget god autentisk blommefrag. BÄKO varenummer: 220854\*



### Meister Appelsin

Overbeviser med hele 701% frugt og ekstra frugtagtig-frisk smag. BÄKO varenummer: 221141\*



### Meister Blåbær

Frugtfyldning med en fin aromatisk blåbærsmag. Til bagværk med lækre frugtstykker. BÄKO varenummer: 220774



### Meister Jordbær

Fyldning lavet af Tioga og Camarossa jordbær. Det er især kendetegnet ved den frugtagtige jordbærsmag. BÄKO varenummer: 220776



## Dine fromagekager med marengsbunde og sommerbær

Bagetid  
ca. 60 min.



ANTAL: 10 KAGER

### INGREDIENSER

### VÆGT

### FREMGANGSMÅDE

#### MARANGSBUNDE

Æggehvider (540378)  
Sukker (310428)  
Flormelis (310438)

1.000 g  
2.000 g  
500 g

Pisk Æggehvider og sukker sammen til det er stift. Tilsæt flormelis og pisk lidt mere. På en plade tegner du den størrelse du ønsker dine bunde i, her er de lavet i ø 18 cm. Kom marengsen i sprøjtepose og sprøjt ud på pladen.

Kom i ovnen. Når bagetiden er gået, skal bundene stå i ovnen til dagen efter (senere) - så længe som muligt.

Total

3.500 g

Bagetemperatur

100°C

#### SAMLING AF KAGEN

Sahnessa Hindbær (220068)  
Vand (25 °C)  
Fløde (501021)

500 g  
625 g  
2.500 g

Bundene skal penlses med hvid chokolade, der hvor de er i direkte kontakt med fløden. Sæt bund en på kagepap.

Bland din mousse. Se opskrift til venstre til 10 kager.

Sprøjt moussen på bunde. Kom evt. lidt friske hindbær i moussen. Kom en bund mere ovenpå. Sprøjt mousse på toppen og lav en ønsket sprøjtet kant. Kom friske bær på toppe og pynt evt. af med marengs

Total

3.625g



Nemt &  
Sommerligt



# DINE SOMMERKAGER

## Dine Trifli med Vaniljemousse, rabarber & knas



ANTAL: 20 GLAS

### INGREDIENSER

### VÆGT

### FREMGANGSMÅDE

#### RABABER PURE

Rababer frost (430311)  
Sukker (310428)  
Vaniljesukker (304846)  
Vand

1.000 g  
600 g  
14 g  
200 g

Kom alt i en gryde. Kog til det er blødt nok til at du evt. kan stavblende det. til en pure. Sæt på køl til dagen efter

Total

1.814 g

#### SAMLING AF TRIFLI

Sahnessa Vanilje (220829)  
Vand (25 °C)  
Fløde (501021)

200 g  
250 g  
1.000 g

Bland din mousse. Se opskrift til venstre til 20 glas med +/- 40g pr lag.

Put makroner i bunden (lavet med Meister Persifix (213005)). Sahnesssa massen ovenpå, så rababerpuré og slut af med Sahnessa massen. Top evt., som vist nedenfor, med lidt puré, råsyltede rababer og ristede nødder.

Total

1.450 g



Sommer  
på terrassen



## Dine Croissanter med Skovbærfromage & friske bær



### INGREDIENSER

### VÆGT

### FREMGANGSMÅDE

ANTAL: 15 STK.

#### SKOVBÆR PURE & CROISSANT

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Skovbær frost (430418) | 1.000 g |
| Sukker (310428)        | 600 g   |
| Vand                   | 200 g   |
| Vaniljesukker (304846) | 14 g    |

Kom alt i en gryde. Kog til det er blødt nok så du nemt kan stavblende det til en pure. Sæt på køl til dagen efter.

Sæt en croissanterne (evt. one-day-fresh) på en bageplade, kom bagepapir ovenpå og læg så 5-7 plader ovenpå, for at mase croissanterne.  
Kom dem i ovnen på 200 grader i ca 10 min. Tag ud og lad dem køle.

Total 1.814 g

#### PYNTNING AF CROISSANT

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Sahnessa Neutral (430318) | 200 g   |
| Skovbær Pure (opskrift)   | 450 g   |
| Fløde (501021)            | 1.000 g |

Bland din mousse. Se opskrift til venstre. Tilsæt mere pure, hvis du vil have mere smag i. Sprøjt Sahnessa massen op på croissanten med en glat tyl. Brug evt. noget af den pure du har lavet til at lave nogle dråber som pynt. Pynt med friske bær. Istedet for en at lave en skovbær pure, kan du i den neutrale Sahnessa også tilsætte fx Meister blåbær frugtfyld (220774), eller Jordbær frugtfyld (220776).

Total 1.650 g





# Cremet fløde, sødt og lækkert Meister Sahnessa, perfekt til dine SommerKager



Sommer-  
fristelser