

Nyhed

MEISTER EASY RÜHR

Til dine sandkager/skærekager - Nemt!



Nyhed

Nem succes med den nye Easy Rühr

Lækre skære- og bradepandekager, f.eks. frugtkager, er det helt store hit! Her er den nye Meister Easy Rühr helt perfekt. Easy Rühr er en forblanding til en effektiv produktion af individuelle, lette, luftige og saftige bradepande- og skærekager. Også idéel til frugttærter, som holder sig friske længe. Uden at gå på kompromis med kvaliteten, kan der her skabes reel merværdi ved at tilsætte en stor del af dine egne råvarer.

Skærekage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Meister Easy Rühr (221271)	1.000 g	Ingredienserne blandes sammen ved lav hastighed med en spartel eller et groft piskeris, indtil massen er glat. Røretid: 2-3 minutter.
Hvedemel 550	400 g	
Sukker	300 g	
Helæg	350 g	
Olie	400 g	
Vand	900 g	
SAMLET VÆGT	3.350 g	

Skærekage med smør

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Meister Easy Rühr (221271)	1.000 g	Ingredienserne blandes sammen ved lav hastighed med en spartel eller et groft piskeris, indtil massen er glat. Røretid: 2-3 minutter.
Hvedemel 550	400 g	
Sukker	300 g	
Helæg	350 g	
Smør, smeltet	480 g	
Vand	900 g	
SAMLET VÆGT	3.430 g	

Crumble

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
MeisterGoldback Margarine (380098)	2.500 g	Meister Goldback og sukker røres sammen til en ensartet masse og blandes derefter med hvedemel og bagepulver til en smuldret crumble.
Sukker	2.500 g	
Hvedemel 550	3.750 g	
Bagepulver	20 g	
SAMLET VÆGT	8.770 g	

-SERVICE-INFO

Køb disse Alu-kantplader med skinne i enden hos BÄKO.

Kantplade 58 x 40 cm

Varenummer 881157.

Bestil direkte i BIBS



opskrift

Skærekage med ribs & yoghurt

INGREDIENSER	VÆGT	FREM GANGSMÅDE
Kagedej Meister Easy Rühr (se skærekageopskrift) Ribs, frost (430304)	3.500 g 950 g	Dejen fordeles jævnt på en smurt alu-kantplade på 58 x 40 cm og drysses med 700 g ribs, som trykkes lidt ned i dejen med en vinklet paletkniv.
Yoghurtcreme: Meister Jogutop (220314*) Vand	260 g 650 g	Yoghurtcreme: Meister Jogutop og vand piskes sammen med piskeris i ca. 2 minutter ved høj hastighed. Små dutter af yoghurtcremen sprøjtes derefter jævnt fordelt på kagen. Kagen drysses med de resterende ribs (ca. 250 g) og bages.
Meister Gel Neutral (220702)	150 g	Efter bagning glaseres kagen evt. med neutral gelé og skæres ud i stykker af den ønskede størrelse, f.eks. som her 10 x 5 cm.
SAMLET VÆGT	5.510 g	44 stk.



Bagetid: 50 Min.



Bagetemperatur: 190 °C



SERVICE-INFO

*) Køb Alu-kantplader med skinne i enden hos BÄKO.
Kantplade 58 x 40 x 5 cm
Varenummer: 881157

opskrift

Skærekage med æble- og kvarkcreme

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Kagedej Meister Easy Rühr (se skærekage opskrift)	2.000 g	Dejen fordeles jævnt i en smurt alu-kantplade på 58 x 40 cm*.
Crumble (se crumble opskrift)	175 g	Et tyndt lag af crumblen drysses på en alu-bageplade og bages ved ca. 210 °C, til den er gyldenbrun. Den bagte og afkølede crumble drysses ovenpå dejen og bages af.
Kvarkcreme: Meister eisella Krem (210085) Meister Goldcreme (380102) Flormelis Salt Vand, ca. 30 °C Kvark (503915)	755 g 755 g 65 g 2 g 440 g 1.900 g	Kvarkcreme: Meister eisella Krem røres godt sammen med Meister Goldcreme, flormelis og salt. Vandet tilsættes lidt efter lidt og massen piskes i ca. 10 minutter ved høj hastighed. Den tempererede kvark røres i til sidst.
Frugtfyldning Æble Kanel	1.900 g 8 g	Æblefyldningen tempereres, smages til med kanel og røres sammen med kvarkcremen. Easy Rühr bunden vendes ud af bagepladen og flyttes til en plade med høj kant med crumble-siden nedad. Æble-kvarkcremen fordeles jævnt på bunden med en paletkniv, evt. med dekorativt mønster, og stilles på køl, så den sætter sig.
Meister Gel Neutral (220702) Mandelflager, ristet	200 g 100 g	Efter afkøling glaseres kagen evt. med gelé og drysses med mandelflager. Skæres ud i stykker af den ønskede størrelse, f.eks. som her 10 x 5 cm.
SAMLET VÆGT	8.300 g	44 stk.



Bagetid: ca. 16 Min.



Bagetemperatur: 190 °C

opskrift

Stor sandkage med smør

INGREDIENSER

VÆGT

FREMGANGSMÅDE

Kagedej
Meister Easy Rühr
(se skærekage smør opskrift)

2.500 g

Sandkageformen beklædes med bølgepapindlæg*, dejblandingen hældes i og bages af.

Meister Abrikos-gel (220089)

100 g

Efter bagning abrikoterer sandkagen og pyntes efter ønske.

SAMLET VÆGT

2.600 g

1 stk.



Bagetid: ca. 55 min.



Bagetemperatur: 180 °C



SERVICE-CLUB INFO

*) Bageform „Dessertkuchen“
CSM Nr. 10083966 VE: 3 Stk.
Formbølgepap „Dessertkuchen“ lys
CSM Nr. 10269833, VE: 200 Stk.

Kan bestilles via CSM Service-Club. Kontakt
BÄKO Kundeservice.

opskrift

Sandkage med citron og blå birk

INGREDIENSER

VÆGT

FREMANGSMÅDE

Kagedej
Meister Easy Rühr
(se skærekage smør opskrift)

2.500 g

Bland citronsaft og birk i dejen. Sandkageformen beklædes med bølgepapindlæg*, dejblandingen hældes i og bages af.

Citronsaft (396543)
Blå Birk (306304)

200 g
50 g

Du kan også anvende Citron pasta (304858), dog skal du være opmærksom på at den farver væsentligt mere.

Her har vi vendt kagen ud af den store forme, pyntet med hvid glasur og lidt revet citronskal.

SAMLET VÆGT

2.750 g

1 stk.



Bagetid: ca. 55 til 65 min.



Bagetemperatur: 180 °C

SERVICE-CLUB INFO

*) Bageform „Dessertkuchen“
Art.Nr. 10083966 VE: 3 Stk.

Formbølgepap „Dessertkuchen“ lys
Art.Nr. 10269833, VE: 200 Stk.

Kan bestilles via CSM Service-Club.
Kontakt BÄKO Kundeservice.





opskrift

Sandkage med æbler og crumble

INGREDIENSER

Kagedej
Meister Easy Rühr
(se skærekage smør opskrift)

VÆGT

2.500 g

FREMGANGSMÅDE

Bland æbletern i dejen. Sandkageformen beklædes med bølgepapindlæg*, dejblanding hældes i og der kommes crumble på toppen. Tryk gerne crumble lidt ned i dejen. Kagen bages af.

Æbler frost (430330)

500 g

Crumble*

250 g

*Se opskrift nedenfor

SAMLET VÆGT

3.250 g

1 stk.

Crumble:

Smør (504766)

400 g

Sukker (310428)

400 g

Hvedemel (101234)

400 g

Havregryn fin (105000)

400 g

Kanel (397052)

20 g

Kom alle ingredienserne i et æltekar og kød det til det er en homogen crumble.

SAMLET VÆGT

1.620 g



Bagetid: ca. 55 til
65 min.



Bagetemperatur: 180 °C

opskrift

Frugttærtebunde / Mini-tærtebunde

INGREDIENSER

Kagedej
Meister Rühr & Easy
(se skærekageopskrift)

VÆGT

3.000 g

FREM GANGSMÅDE

Frugttærteformene (Ø 28 cm) fedtes/smøres, 600 g af dejmassen hældes i hver form og bages af.
Mini-frugttærteformen fedtes/smøres, ca. 75 g af dejmassen hældes i hver form og bages af. Pyntes herefter med creme og frugt.

SAMLET VÆGT

3.000 g

5 store / 40 mini



Bagetid: ca. 16 min.



Bagetemperatur: 190 °C

SERVICE-INFO / SERVICE-CLUB

*) Tærteforme bestilles via
CSM Service-Club.

Mini-frugttærteform, bakke til 15 tærter

CSM-varenummer: 10102992.

Kontakt BÄKO Kundeservice



Varenummer	Vægt	Produktnavn	Produktbeskrivelse	Note
221271	25 kg	Meister Easy Rühr	Den ideelle forblending (60 % blanding) til effektiv produktion af lette og saftige bradepande- og skærekager, som holder sig friske længe. Med RSPO-certificeret palmeolie.	Tilsæt mel, sukker, helæg, olie og vand