

TAPAS

Til jul & nytår



Små bidder, stor nydelse

I takt med vi sørger mere variation og oplevelse, **vinder tapaskagerne frem** som en populær trend inden for dessertverdenen. I stedet for at vælge én stor kage, foretrækker mange nu at **nyde flere små kagebidder**, hvor hver enkelt byder på sin egen smag, tekstur og visuelle charme.

Tapaskager kombinerer **det bedste fra konditorfaget** med den **sociale og sanselige oplevelse**, vi kender fra tapasbordet. Det handler ikke kun om at spise, men også om at smage, dele og opleve. Fra små cheesecakes og minitærter til elegante moussebidder og chokoladehapsere, giver tapaskager **mulighed for at prøve lidt af det hele** uden at skulle vælge én favorit.

Denne trend afspejler en bredere bevægelse mod personlig tilpasning og nysgerrighed, hvor vi gerne vil **udforske flere smagsnuancer og teksturer**, og hvor præsentationen spiller en lige så stor rolle som smagen.

ÆBLEKAGE

Ingredienser:

Speculoos:

Mimetic Primeur 5%	400 g
Brun farin	540 g
Hvedemel	800 g
Æg	100 g
Bagepulver	12 g
Vand	40 g
Kanel	100 g

Æblekage:

Tegral Satin Creme Cake Neutral	357 g
Æg	125 g
Olie	110 g
Vand	20 g
Topfil Æble 90%	145 g
Kanel	10 g

Pate a glacer:

Belcolade Selection Lait	500 g
Olie	50 g
Hakkede hasselnødder	200 g

Metode:

Speculoos:

Alle ingredienserne blandes med spartel til massen er ensartet, og sættes på køl. Når dejen har sat sig, rulles den ned på 3 mm og stikkes ud i samme diameter som kagens base. Bages på perforerede gummimåtter (Silpain).

Bagetemperatur: 160 °C.

Bagetid: ca. 15-18 min.

Æblekage:

Alle ingredienserne blandes til en homogen masse. Smør 2 kg dej i en ramme, og bag kagen.

Bagetemperatur: 180 °C.

Bagetid: ca. 20 min.

Kagen fryses efterfølgende ned.

Pate a glacer:

Chokoladen smeltes og blandes med olie.

Tilføj de ristede og hakkede hasselnødder.

Fremgangsmåde:

Speculoos bundene pensles eller sprøjtes med kakaosmør.

Æblekagen tages ud af fryseren og skæres i samme størrelse som speculoos bundene.

Varm glazen op til 40-45 °C, dyb kagen i pate a glacer og sæt den på en speculoos bund. Dekorér efter eget ønske, f.eks. med chokoladepynt eller knuste makroner.

RISALAMANDE

Ingredienser	
Kirsebærsauce:	
Topfil Finest Cherry 70%	Tilpas
Risalamande fromage:	
Puratos Risengrød	1000 g
Fløde	150 g
Whippak	150 g
Vand	125 g
Bavarois Neutral	125 g
Vaniljesukker	20 g
Hakkede mandler	120 g
Overtræk:	
Carat Coverlux Dark	Tilpas
Mandel Dacquoise:	
Mandelmel	750 g
Flormelis	750 g
Hvedemel	200 g
Æggehvider	900 g
Sukker	240 g

Metode

Kirsebærsauce:

Fyld små gummiforme med Topfil Finest Cherry og frys dem ned.

Risalamande fromage:

Risengrøden blandes med den piskede fløde/Whippak, mandler og vanilje (Tilsæt evt. lidt sukker).

Bavarois Neutral og vand piskes sammen og blandes med risalamanden.

Overtræk:

Varm Carat Coverlux op til 45 °C.

Mandel Dacquoise:

Pisk æggehvider sammen med sukker, og bland de resterende ingredienser i med en spatel.

Bages ved 170 °C i ca. 20 min.

Fremgangsmåde:

Støb kirsebærsauce i en silikoneform og frys ned.

Risalamande fromagen støbes i tapasforme, og den

frosne kirsebærsauce trykkes i. Glat toppen og frys ned.

Når kagerne er frosne, tages de ud af formen og dybes straks i overtrækket og stilles på bunden.

Dekorér med chokoladepynt på toppen.

Tip!

Prøv at riste mandlerne for at give mere smag og en kontrast i konsistensen.

KRYDDERKAGE

Ingredienser	
Krydderkage:	
Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g
Kanel	12 g
Allehånde	6 g
Nellike	6 g
Kardemomme	6 g
Topfil Apricot 45%	100 g
Chokolademousse:	
Belcolade Selection Noir Superieur	520 g
Fløde (1)	500 g
Whippak	250 g
Fløde (2)	250 g
Pate a glacer:	
Belcolade Selection Noir	1000 g
Olie	200 g
Hakkede ristede hasselnødder	200 g

Metode

Krydderkage:

Alle ingredienserne, med undtagelse af Topfil Apricot, køres sammen ved lav hastighed i 2 min. Skab ned og kø 4 min. ved medium hastighed.

Kagerne vejes af på 15 g pr. stk. i tapas gummiforme. Sprøjt 5 g Topfil Apricot i midten og bag kagerne ved 180 °C i ca. 18-20 min.

Chokolademousse:

Kog fløde (1) og lave en ganache med chokoladen. Lad den køle ned til 35 °C og bland den let piskede fløde (2)/ Whippak i ganachen.

30 g pr. kage.

OBS: det er vigtigt at opnå emulsion i ganachen.

Pate a glacer:

Smelt alle ingredienserne sammen og brug glazen ved 40-45 °C.

Fremgangsmåde:

Sprøjt en kugle chokolademousse på toppen af kagen og frys kagerne ned. Tag den ud og overtræk med pate a glacer.



BROWNIE

Ingredienser

Brownie:

Belcolade Selection Noir	1500 g
Smør	150 g
Tegral Dark Moist Cake	1500 g
Æg	600 g
Olie	600 g
Glukose	150 g
Hakket ristede hasselnødder	300 g

Karamel ganache:

Belcolade Selection Noir	220 g
Fløde	200 g
Deli Caramel	400 g

Metode

Brownie:

Chokolade og smør smeltes til 45 °C. Imens køres øvrige ingredienser sammen med spatel ved lav hastighed i 3 min. Tilsæt hasselnødder, den smeltede chokolademasse og kød dejen yderligere 2 min. ved lav hastighed. Bag brownies ved 180 °C i 20 min.

Karamel ganache:

Hæld halvdel af den kogende fløde over chokoladen. Lad chokoladen smelte og rør sammen. Tilsæt resten af fløden og lav en emulsion. Deli Caramel tilsættes og stavblændes.

Anvend straks ganachen på kagen.

Fremgangsmåde:

Når brownien kommer ud af ovnen, køles den helt af. Ganachen smøres på med en paletkniv. Kom brownien på køl til ganachen har sat sig og skær den ud i 3,5 X 3,5 cm.



Tip!

Prøv også at lave forskellige mønstre i ganachen med din paletkniv, for at skabe et unikt udtryk.

ORANGE MÅNE

Ingredienser

Orange kage:

Franchipan	235 g
Sukker	156 g
Margarine	156 g
Hvedemel	31 g
Æg	525 g
Vand	247 g
Olie	400 g
Classic Orange	150 g
Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Smoopees Lemon	375 g

Mandellinsedej:

Mimetic Primeur 5%	760 g
Salt	12 g
Mandelmel	192 g
Flormelis	580 g
Æg	320 g
Hvedemel (1)	380 g
Hvedemel (2)	1120 g

Glaze:

Flormelis	250 g
Classic Orange	30 g
Vand	55 g

Metode

Orange kage:

Franchipan, sukker og margarine køres sammen til en homogen masse. Tilsæt derefter æg, olie, vand og Classic Orange og rør sammen.

Tilsæt Tegral Yellow Moist og rør 2 min. ved lav hastighed og 4 min. ved mellem hastigheden.

Til sidst tilsættes Smoopees Lemon og dejen køres sammen. Formene fyldes med 15 g.

Bagetemperatur: 180 °C.

Bagetid: 15-18 min.

Mandellinsedej:

Hvedemel (1), den tempererede Mimetic og de resterende ingredienser røres sammen til en homogen dej. Hvedemel (2) tilsættes og røres sammen. Dejen rulles ned på 2,4 mm mellem 2 lag papir og køles ned.

Stik ud i samme diameter som kagens bund og bag ved 160 °C i 12-15 min.

Pensel eller sprøjt linsedejen med kakaosmør når den er kølet af.

Glaze:

Bland ingredienserne sammen og varm op til 40-45 °C.

Fremgangsmåde:

Orangekagen overtrækkes med glazen og placeres på en bund af linsedej. Dekorér efter ønske, f.eks. med en chokoladeblomst som på billedet eller med Smoopees Lemon.

Tip!

Alle de runde kager er lavet i Båkos flexipanform. Varenr. 862499.



CHAMPAGNE TAPAS

Ingredienser

Breton bund:

Æggeblommer	150 g
-------------	-------

Sukker	320 g
--------	-------

Mimetic (1)	320 g
-------------	-------

Hvedemel	450 g
----------	-------

Bagepulver	30 g
------------	------

Mimetic (2) Smeltet	310 g
---------------------	-------

Champagnemousse:

Fløde	500 g
-------	-------

Whippak	500 g
---------	-------

Bavarois Neutral	250 g
------------------	-------

Champagne eller mousserende	300 g
-----------------------------	-------

Smookees Lemon	200 g
----------------	-------

Overtræk:

Miroir Glassage Chocolate Noir	Tilpas
--------------------------------	--------

Metode

Beton bund:

Blødgør Mimetic og rør alle ingredienser sammen ved lav hastighed. Sæt dejen på køl og rul derefter den afkølede dej ned til 4 mm.

Bages i en plade til dejen bliver gylden.

Bagetemperatur: 160 °C.

Bagetid: ca. 20-25 min.

Efter afkølingen smuldrer breton kagen i røremaskinen.

Mimetic (2) tilsættes og røres sammen til en homogen masse. Fordel massen på plade mellem to stykker bagepapir og rul med på 3 mm.

Dejen sættes på køl til den har sat sig.

Stik bunde ud med en udstikker i ønsket størrelse.

Champagnemousse:

Bavarois Neutral og champagne piskes sammen.

Tilsæt Smookees Lemon og derefter den let piskede fløde/Whippak.

Sprøjt moussen i forme og frys den ned.

Overtræk:

Varm glazen op til 45-50 °C.

Fremgangsmåde:

Fyld gummiformene med mousse og frys ned.

Den frosne kage tages ud af formen og placeres på en rist. Overtræk med Glassage Miroir Chocolat Noir.

Kagen placeres på en bund inden den størkner.

Dekorér med en chokoladeblomst eller efter egen fantasi.



RABARBERTÆRTE

Ingredienser

Mandellinsedej:

Mimetic Primeur 5% (blødgjort)	760 g
Salt	12 g
Madelmel	192 g
Flormelis	580 g
Æg	320 g
Hvedemel (1)	380 g
Hvedemel (2)	1120 g

Mazarinmasse:

Franchipan	1500 g
Sukker	1000 g
Margarine eller smør	1000 g
Mel	200 g
Æg (20 °C)	800 g
Vand	300 g

Fylkning:

Topfil Danish Rhubarb 50%	Tilpas
---------------------------	--------

Dekoration:

Sunset Glaze	Tilpas
Hasselflager	Tilpas
Perlesukker	Tilpas

Metode

Mandellinsedej:

Hvedemel (1), den tempererede Mimetic og de resterende ingredienser røres sammen til en homogen dej. Hvedemel (2) tilsættes og røres sammen. Køl dejen ned og rul den efterfølgende ned på 2 mm, direkte fra køleren.

Mazarinmasse:

Franchipan, sukker, margarine eller smør og mel røres sammen med spatel. Når massen er homogen, tilsæt æg og vand lidt ad gangen, under forsat omrøring.

Frugtfylkning:

Klar til brug.

Fremgangsmåde:

Mandellinsedejen trykkes ned i en tapas gummimåtte. Prik bundene med en gaffel.

Sprøjt 5 g mazarinmasse og 8 g Topfil Rabarber på bundene. Udstik låg af mandellinsedejen, i samme diameter som formens åbningen, og lave huller i, så man kan se fylningen.

Pensel eller sprøjt med Sunset Glaze, og drys med hasselflager og perlesukker.

Bages ved 160 °C i ca. 20 min.



Skal være nemt?

Brug en breton som base

Vil du gøre det nemt og stadig **imponere med smag og udseende**? Så er bretonbunden din nye bedste ven. Den sprøde og smørbagte tærtebund fungerer som en **alsidig grundopskrift**, der kan **varieres i det uendelige** med forskellige fyldninger og pynt.

Uanset om du er til friske bær, cremede mousser, chokolade eller citrus, kan du med en breton som base hurtigt skabe små kunstværker, der **både smager og ser fantastiske ud**. Og det bedste er at du kan lave flere varianter på én gang, som alle er **perfekte til tapas-kagebordet**.

På de næste sider finder du grundopskriften på bretonbunden samt idéer til fyld og pynt, der gør det **nemt at komme i gang**.



BRETON MED RABARBER

Ingredienser

Breton:

Æggeblomme	150 g
Sukker	320 g
Smør	320 g
Hvedemel	450 g
Bagepulver	30 g

Fyldning:

Topfil Danish Rhubarb 50%	Tilpas
---------------------------	--------

Marengs:

Ovablanca	500 g
Varmt vand	500 g

Metode

Breton:

Æggeblommer og sukker piskes. Derefter tilsættes resten af ingredienser og massen røres sammen. Sæt dejen på køl og rul efterfølgende den kolde dej ned på 4 mm og stik dem ud i ønsket størrelse. Bagetemperatur: 160 °C. Bagetid: ca. 20 minutter.

Fyldning:

Sprøjt 5 g i gummiforme og frys ned.

Marengs:

Pisk til en fast, men smidig marengs.

Fremgangsmåde:

Placer den udstukkede breton i bunden af en form eller ring. Den frosne fyldning placeres midt på dejen og kagen bages straks. Dekorér den afkølede kage med marengs, som flamberes.



BRETON MED CHEESECAKE

Ingredienser	
Breton:	
Æggeblomme	150 g
Sukker	320 g
Smør	320 g
Hvedemel	450 g
Bagepulver	30 g
Fyldning:	
Deli Cheesecake	Tilpas
Gelé:	
Harmony Sublimo	Tilpas

Metode

Breton:

Æggeblommer og sukker piskes. Derefter tilsættes resten af ingredienser og massen røres sammen. Sæt dejen på køl og rul efterfølgende den kolde dej ned på 4 mm og stik dem ud i ønsket størrelse. Bagetemperatur: 160 °C. Bagetid: ca. 20 minutter.

Fyldning:

Sprøjt 5 g i gummiforme og frys ned.

Gelé:

Klar til brug. Varmes op til 30 °C.

Fremgangsmåde:

Placer den udstukkede breton i bunden af en form eller ring. Den frosne fyldning placeres midt på dejen og kagen bages straks.

Breton kan serveres som den er eller f.eks. dekoreres med Smookees, for at give en flot unikt udseende.



Bäko varenummer:	
Bavarois Neutral	213117
Belcolade Selection Lait	215168
Belcolade Selection Noir	215170
Carat Coverlux Dark	213113
Classic Orange	213088
Deli Caramel	213112
Deli Cheesecake	214046
Franchipan	200038
Harmony Sublimo	215568
Mimetic Primeur 5%	382017
Miroir Glassage Chocolate Noir	215343
Ovablanca	213073
Puratos Risengrød	213222
Smoobeas Lemon	215612
Sunset Glaze	214629
Tegral Dark Moist Cake	215583
Tegral Satin Creme Cake Neutral	215547
Tegral Yellow Moist Cake	215529
Topfil Danish Rhubarb 50%	215696
Topfil Finest Cherry 70%	215112
Topfil Æble 90%	213116
Whippak	213046

KONTAKT

Har du spørgsmål eller ønsker mere inspiration, så kontakt os endelig.

Morten Prah Christiansen, salgskonsulent Sjælland & Øerne
Mprahlchristiansen@puratos.com

Morten Bych Sloth Petersen, salgskonsulent Jylland & Fyn
Mpetersen@puratos.com