



SICILIANSKE KAGEDRØMME

Forfriskende & saftige



4 citronkager
- samme
fremgangs-
måde

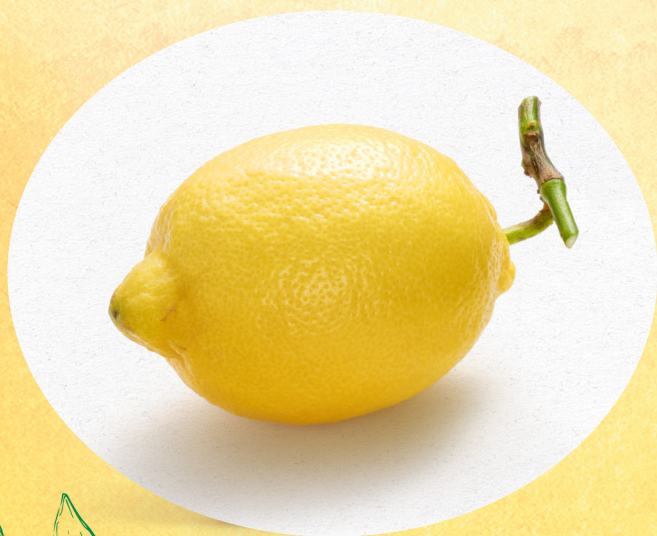
Et strejf af Sicilien i din kagedisk...

Sicilianske citroner er kendt som nogle af verdens fineste og mest aromatiske. De dyrkes i det meste af middelhavsøernes kystområder, hvor det vulkanske klima giver en exceptionel syre og sødme på samme tid. Derfor hedder denne folder ikke blot „citron kager“, men „Sicilianske kagedrømme“.

Kunne også blot være en inspiration til dine citrontærter eller citronmåner - giv dem et lille ekstra pift syre og omdøb dem til Sicilianske mesterværker...

Bring solen ind i sortimentet! Disse sicilianske citronkager byder nemlig på en saftig og frisk smagsoplevelse med de forskellige opskrifter og kommer virkelig til sin ret med fokus på det gule!

Som inspiration fra CSM - lige til din kagedisk!



GRUNDOPSKRIFTER

Citroncreme glasur

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Meister eisella Creme (220085)	1.000 g	Varm Meister Eisella-cremen op til ca. 45 °C, og rør Meister Sahnessa Citron i.
Meister Sahnessa Citron (220069)	250 g	
Samlet vægt	1.250 g	

Citron „drik“

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Meister Sahnessa Citron (220069)	160 g	Bland Sahnessa citron med sukkeret og opløs det i varmt vand.
Sukker	400 g	
Vand, ca. 60 °C	1.000 g	
Samlet vægt	1.560 g	

Meister crumble

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Meister Goldback (380098)	2.500 g	Rør Meister Goldback glat med sukkeret, bland det med hvedemel og bagepulver til en smuldredeje.
Sukker	2.500 g	
Hvedemel Type 550	3.750 g	Smuldredejen kan derefter presses gennem en smuldresigte.
Bagepulver	20 g	
Samlet vægt	8.770 g	

Citron-Røremasse

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE
Extra Moist Mix Plain (212991)	1.000 g	Hæld »Extra Moist Cake Plain« sammen med helæg og halvdelen af vandet, og rør det sammen.
Helæg	350 g	
Vand	280 g	Røretid: ca. 1 min. på 1. hastighed ca. 3 min. på 2. hastighed
Rapsolie	300 g	
Citron Aroma	50 g	Tilsæt nu det resterende vand, olien, citron aroma, og citronskal og rør sammen.
Citronskal, sukkeret	100 g	
Samlet vægt	2.080 g	



Siciliansk Citronkage

Limone

Bagetid
ca. 35 min.



ANTAL: 10

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE	
Meister Crumble (se grundopskrift)	750 g	Drys 75 g crumble i hver bageform med Ø 18 cm, Afvej ca. 450 g kagemasse til formen og glat overfladen ud.	
Citron-Røremasse (se grundopskrift)	4.500 g		
Citron-Creme: Meister Creme Leon (221327*) Vand	150 g 400 g	Citron-creme: Pisk Meister Cremen og vand i 3-5 minutter i en røremaskine ved høj hastighed, og rør Meister citronfyldet i.	
Meister Citron fyldning (221246*)	550 g	Anbring ca. 110 g citroncreme i en spiral i hver form og bag.	
Citron „drik“ (se grundopskrift s. x)	500 g	Efter bagningen skal kagerne prikkes og straks gennemvædes med 50 g citron „drik“ hver.	
Citroncreme-Glasur (se grundopskrift s. x)	200 g	Når kagerne er afkølet, skal de overtrækkes med citroncremeglasuren og pyntes efter ønske.	
Samlet vægt	7.050 g	Bagetemperatur	180°C



Siciliansk Citronkage

Mandorla

Bagetid
ca. 38 min.



ANTAL: 10

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE	
Meister Crumble (se grundopskrift s. x)	750 g	Drys 75 g crumble i hver bageform, ca. Ø18 cm. Rist de hakkede mandler, og mens de stadig er varme, sprøjt dem godt med vand og lad dem køle af.	
Mandler, hakket Vand Citron Røremasse (se grundopskrift s)	500 g 100 g 4.500 g	Rør mandlerne ind i dejen, afvej ca. 510 g pr. form, glat massen ud og bag. Efter bagningen prikkes kagerne og gennemvædes straks med 50 g citron „drik“ hver.	
Citron „drik“ (se grundopskrift)	500 g	Når kagerne er afkølet, dekorer med citroncreme-glasuren og pyntes efter ønske.	
Citroncreme-Glasur (se grundopskrift)	600 g		
Samlet vægt	6.950 g	Bagetemperatur	180°C

CITRON KAGER

Sicilianske kager
Sicilansk citron drøm
Citron drømme
Sommer Citrus
Citrus drøm

Mulighederne er mange...



CITRON YOGHURT KAGE



CITRON MEGA SNEGL





Siciliansk Citronkage

Nuvola

Bagetid
ca. 38 min.



ANTAL: 10

INGREDIENSER

VÆGT FREMGANGSMÅDE

Meister Crumble (se grundopskrift)	750 g	Drys 75 g Crumble i en Ø 18 cm bageform. Afvej ca. 450 g kagemasse i hver og glat overfladen ud.
Citron Røremasse (se grundopskrift)	4.500 g	Kom ca. 110 g Meister citronfyld på hver og bag dem færdige.
Meister Citron Fyldning (2201246*)	1.100 g	
Marengsmasse: Meister Æggehvite-Mix (210083*) Sukker Vand	45 g 280 g 280 g	Marengsmassen: Bland Meister æggehvitemix med sukkeret, tilsæt det under kraftig omrøring og pisk det til en fast marengs.
Sukker Vanille Creme Gourmet (220038)	280 g 20 g	Bland sukkeret med vaniljekogecreme og rør det sammen. Påfør ca. 90 g marengsmasse på citronkagerne, »klap« den groft ud og bag færdig ved 210 °C med åben ovn i ca. 7 min.
Citroncreme-Glasur (se grundopskrift)	200 g	Når kagerne er afkølet, kan de dekoreres efter ønske med citroncreme-glasuren .

Samlet vægt

7.455 g

Bagetemperatur

180 °C



Siciliansk Citronkage

Dolce Crema

Bagetid
ca. 35 min.



ANTAL: 10

INGREDIENSER

VÆGT FREMGANGSMÅDE

Meister Crumble (se grundopskrift)	750 g	Drys 75 g Crumble i en Ø 18 cm bageform. Afvej ca. 450 g kagemasse i hver og glat overfladen ud.
Citron-Røremasse (se grundopskrift)	4.500 g	Efter bagningen skal kagerne prikkes og straks gennemvædes med 50 g citron »drik« hver.
Citron »drik« (se grundopskrift)	500 g	Når kagerne er afkølet, skal de overtrækkes med citroncreme-glasur og pyntes efter ønske.
Citroncreme-Glasur (se grundopskrift)	600 g	

Samlet vægt

6.350 g

Bagetemperatur

180 °C

En Siciliansk skøn sommer succes...

Brug effektive og iøjnefaldende reklamematerialer - målrettet sæsonens smage. I dette tilfælde citronerne, det gule tema...

Uanset om det drejer sig om plakater, some eller flyers, så kan et specifikt sæsonbetonet tema/farvetema, altid få kundernes opmærksomhed.

Send os en mail (kontor@baekodanmark.dk), hvis du fx kunne tænke dig at bruge nogle af de her billeder i din markedsføring.



BÄKO DANMARK varenümre:

- 220069, Meister Sahnessa Citron
- 221246, Meister Citron Fyldning*
- 380098, Meister Goldback
- 210085, Meister Eisella Creme
- 212991, CSM Extra Moist Plain



www.facebook.com/CSMIngredients



www.theworldofbaking.com

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein

   | www.csmingredients.com

 www.theworldofbaking.com

