

We share
your passion

MEISTERMARKEN

DE PERFEKTE BØLGER

Skøn kagebund og bløde lækre cremer



En bølge af succes

En af de mest klassiske kager i Tyskland er den smagsfulde og flotte „Donauwelle“. Vi har i denne folder lavet nyfortolkninger med smage som egner sig til alle - ikke kun tyskere - der elsker kager med smag af frugt, chokolade og andre lækkerier. Derudover kan vi tilbyde praktiske hjælpemidler til produktionen. Forbrugerne efterspørger i stigende grad innovative og nye smagsoplevelser. Så benyt dig af muligheden for at skille dig ud fra konkurrenterne med fremstillingen af disse flotte og velsmagende herligheder.

Opfyld dine kunders ønsker og lad dig rive med af vores succesfulde koncept for de perfekte bølger!

CSM Service-Club

Hjælpemidler til de perfekte bølger:



- 1. Bølgespatel til afklapning.**
For hurtig og rationel fremstilling.



Bølgespatel
EAN nr.: 4017040.04257.6
Krt: 1 stk.
188 x 122 mm



- 2. Skrabeskinne til kantplader til afskrabning af cremer.** For plane overflader med gele.



Skrabeskinne
EAN nr.: 4017040.04258.3
Krt: 1 stk.
500 x 60 mm



- Alu-Ramme med styreskinne.**
4 forskellige størrelser.

Mål: ca. L 58 cm, B 40 cm, H 5 cm
EAN nr.: 4000492.00880.1
Krt: 2 stk.

Mål: ca. L 58 cm, B 20 cm, H 5 cm
EAN nr.: 4000492.05781.6
Krt: 2 stk.

Mål: ca. L 58 cm, B 10 cm, H 5 cm
EAN nr.: 4000492.05646.8
Krt: 2 stk.

Mål: ca. L 30 cm, B 20 cm, H 5 cm
EAN nr.: 4000492.05769.4
Krt: 2 stk.

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.:	CSM produkt	BÄKO varenr.:
Extra Moist Cake Mix Choc.	212990	Pati Whip Vegan	221218
Extra Moist Cake Mix Plain	212991	Meister Sahnessa Neutral	220060
Extra Moist Cake Mix Toffee	214434	Meister Creme Gourmet	220038
Meister Creme Extra	220667	Meister Gel Neutral	220702
Meister eisella Krem	210085	Meister Eiweiß Mix	210083*
Meister Goldcreme	380102	Meister Deistern Nontember	371562

*bestillingsvare

"Køb 5 x Meister frugtfyld efter eget valg og få en bølgespatel eller skrabeskinne gratis."
Betingelser: Tilbuddet gælder fra 1/2-2023 så længe lager haves. Der kan maksimalt fordeles 1 bølgespatel og 1 skrabeskinne pr. bageri. Ønskes både spatel og skrabeskinne, skal der bestilles 10 x frugtfyld. Tilbuddet skal bestilles hos din CSM-konsulent, som også uddeler din gratis vare.

Fantastiske Frugtfyldninger

Lækre frugter og bær til enhver smag og sæson

NY



Meister Citronfyld

Denne klar-til-brug frugtfyld inspirerer med en syrlig, forfriskende citronsmag og passer perfekt til søde kager. (40% frugtindhold)

BÄKO varenr.: 221246



Meister Tropic-Fyld

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

BÄKO varenr.: 220775



Meister Frugtfyldning Æble

Imponerer med sit blanke udseende og fine frugtsmag. (90% frugtindhold!)

BÄKO varenr.: 220598



Meister Amarena-Kirsebær-Fyld

Denne frugtfyldning er kendetegnet ved sin førsteklasses smag og høje glans.

BÄKO varenr.: 220842



Meister Frugtfyldning Appelsin

Overbeviser med 70% frugt og en ekstra frugtagtig-frisk smag.

BÄKO varenr.: 221141*



Meister Jordbær-Fyld

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

BÄKO varenr.: 220776



Meister Kirsebærfyld Extra

Med denne kirsebærfyldning, der er bagestabil, kan du fremstille lækker bagværk med en ekstra fin frugtsmag.

BÄKO varenr.: 220793



Meister Blåbær-Fyld

Frugtfyldning med en fin aromatisk blåbærsmag. Til bagværk med lækre frugstykker.

BÄKO varenr.: 220774

NY



Meister Banan-Fyld

Klar-til-brug frugtmos med banan. Bage- og froststabil til fyld i bagværk før og/eller efter bagning.

BÄKO varenr.: 221249*



Meister Hindbær-Fyld

Denne frugtfyldning garanterer en fremragende hindbærsmag. Uden tilsætning af aroma.

BÄKO varenr.: 220797



Meister Frugtfyldning Abrikos

Overbeviser med sin fine abrikossmag og skinnende look. Uanset om det fyldes i inden bagning eller sprøjtes ovenpå - garanteret smag med mange frugstykker.

BÄKO varenr.: 221032*



Meister Blomme-Fyld

Denne fyldning med frugstykker overbeviser med en meget god autentisk blomme smag.

BÄKO varenr.: 220854*

GRUNDOPSKRIFTER

Extra Moist kagemasse

INGREDIENSER	VÆGT PLAIN/ TOFFEE	VÆGT CHOC.	FREMSTILLING
Extra Moist Cake Mix	1.000 g	1.000 g	Rør alle ingredienser sammen ved middel hastighed. Røretid: 4 min.
Æg	350 g	350 g	
Olie	300 g	300 g	
Vand	280 g	400 g	
I alt	1.930 g	2.050 g	

Grundcreme

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Creme extra	400 g	Meister Creme extra piskes sammen med vand i 3–5 min. ved hurtig hastighed.
Vand	1.000 g	
I alt	1.400 g	

Smørcreme

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister eisella Krem	1.000 g	Meister eisella Krem piskes sammen med Meister Goldcreme eller smør og vand.
Meister Goldcreme eller smør	1.000 g	
Vand, ca. 30 °C	700 g	
I alt	2.700 g	



Bagetid
ca. 35 min.



Jordbær Bølge

ANTAL: 22

INGREDIENSER

VÆGT

Kagemasse med Extra Moist Cake Mix Plain (se grundopskrift)	1.300 g
Meister Jordbær-Fyld	550 g
Smørcreme med Meister eisella Krem (se grundopskrift)	1.250 g
Glaser:	
Meister eisella Krem	50 g
Rød fedtopløselig farve	efter ønske
Hvide chokoladespåner	20 g
I alt	ca. 3.170 g

FREMSTILLING

En kantplade (ca. 60x20 cm) fedtes ind, massen fyldes i og gattes ud.

Meister Jordbær-Fyld sprøjtes ovenpå på langs i 4 striber og bag af.

Smør smørcremen på den afkølede kage, lav bølger med bølge-spirtlen på overfladen og stil på køl så massen kan sætte sig.

Glaser: Meister eisella Krem varmes op på ca. 45 °C og røres sammen med den fedtopløselig farve til man opnår ønsket farve.

Den afkølede kage dekorerer med den pinke glaser, pynt med hvide chokoladespåner og skær ud i ønskede størrelse stykker, f.eks. til snitter á 10x5 cm.

Ovntemperatur 190 °C





Bagetid
ca. 35 min.



Nordisk Bølge

ANTAL: 22

INGREDIENSER	VÆGT
Kagemasse med Extra Moist Cake Mix Plain (se grundopskrift)	1.300 g
Kanel	10 g
Meister Blomme-Fyld	550 g
Rom-Kanel-Creme: Smørcreme med Meister eisella Krem (se grundopskrift)	1.000 g
Rom 38 %	30 g
Kanel	10 g
Flormelis	6 g
Kanel	4 g
I alt	2.910 g

FREMSTILLING

En kantplade (ca. 60 x 20 cm) fedtes ind og 700 g kagemasse fyldes i og glattes ud.

Rør kanelen sammen med resten af kagemassen (600 g), fordel dette på den lyse kagemasse, sprøjt 550 g **Meister Blomme-Fyld** ovenpå på langs i 4 striber og bag af.

Rom-Kanel-Creme:

Smørcremen tilsættes rom og kanel langsomt.

Smør Rom-Kanel-Cremen på den afkølede kage og lav bølger på overfladen med bølgespartlen. Bland flormelis med kanel, hold kagen på skrå og sigt let med kanelsukkeret.

Skær ud i ønskede størrelse stykker f.eks. til snitter á 10 x 5 cm.

Ovntemperatur

190 °C

Bagetid
ca. 35 min.



ANTAL: 22

KiBa Bølge

INGREDIENSER

VÆGT

FREMSTILLING

Kagemasse med
Extra Moist Cake Mix Plain
(se grundopskrift)

1.300 g

En kantplade (ca. 60 x 20 cm) fedtes ind, massen fyldes i og glattes ud.

Meister Kirsebærfyld extra

550 g

Meister Kirsebærfyld extra sprøjtes ovenpå på langs i 4 striber og bages af.

Banan-Creme:

Pati Whip Vegan

Meister Sahnessa Neutral

Vand

Meister Bananfyld

400 g

80 g

100 g

400 g

Banan-Creme:

Pati Whip Vegan pieskes op til ønsket fasthed. Meister Sahnessa Neutral røres ud i vandet, tilsæt Meister Bananfyld og rør det sammen med den oppiskede Pati Whip Vegan.

Banan-Cremen smøres på den afkølede bund og jævnes ud med skrabskinnen og sættes på køl for at massen kan sætte sig.

Gelé „Kirsebær“:

Meister Sahnessa Neutral

Vand, ca. 60 °C

Meister Kirsebærfyld extra

80 g

120 g

500 g

Gelé „Kirsebær“:

Meister Sahnessa Neutral røres ud i det ca. 60 °C varme vand til en glat masse og tilsæt Meister Kirsebærfyld extra.

Fordel Geleen jævnt ovenpå Banan-Cremen og skær kagen ud i ønskede størrelse stykker, f.eks. til snitter á 10 x 5 cm og dekorér med banan-chips.

Banan-Chips

20 g

I alt

3.550 g

Ovntemperatur

190 °C





Bagetid
ca. 35 Min.



Stracciatella Bølge

ANTAL: 22

INGREDIENSER

VÆGT FREMSTILLING

Kagemasse med Extra Moist Cake Mix Choc. (se grundopskrift)	1.300 g	En kantplade (ca. 60 x 20 cm) fedtes ind, massen fyldes i og glattes ud.
Grundcreme med Meister Creme extra (se grundopskrift)	500 g	Grundcremen sprøjtes ovenpå på langs i 4 striber og bages af.
Creme-Gourmet: Meister Creme Gourmet Vand	450 g 900 g	Creme-Gourmet: Meister Creme Gourmet røres ud i vandet og piskes ved hurtig hastighed i ca. 5 min. til en litervægt på ca. 650 g.
Chokolade-Spåner	100 g	Rør chokoladespånerne i cremen og smør massen ud på den afkølede bund.
Meister Gel-Neutral Chokolade-Spåner	50 g 20 g	Lav bølger på overfladen med bølgespertlen, glaser med Meister Gel Neutral og drys med chokoladespåner. Skær ud i ønskede størrelse stykker f.eks. til snitter á 10 x 5 cm.
I alt	3.320 g	

Ovntemperatur

190 °C

Bagetid
ca. 35 min.



Salty-Caramel Bølge

ANTAL: 22

INGREDIENSER

VÆGT

Kagemasse med Extra Moist Cake Mix Toffee (se grundopskrift)	1.300 g
Grundcreme med Meister Creme extra (se grundopskrift)	500 g
Salt	8 g
Smørcreme med Meister eisella Krem (se grundopskrift)	800 g
Multifill Butterscotch	200 g
Glaser:	
Meister eisella Krem	50 g
Brun fedtopløselig farve	Efter ønske
Jordnødder, ristede og saltede	30 g
I alt	2.893 g

FREMSTILLING

En kantplade (ca. 60 x 20 cm) fedtes ind, massen fyldes i og glattes ud. Grundcremen sprøjtes ovenpå på langs i 4 striber, drys salten udover massen og bag af.

Multifill Butterscotch piskes i smørcremen. Efter afkøling af bunden smøres karamelcremen udover kagen, lav bølger med bølgespartlen og sæt kagen på køl for at sætte sig.

Glaser: **Meister eisella Krem** varmes op på ca. 45 °C og røres sammen med den fedtopløselig farve til man opnår ønsket farve.

Dekorér kagen med glasuren og drys med saltede, hakkede jordnødder. Skær ud i ønskede størrelse stykker f.eks. til snitter á 10 x 5 cm.

Ovntemperatur	190 °C
---------------	--------





Bagetid
ca. 35 min.



Blåbær Bølge

ANTAL: 22

INGREDIENSER	VÆGT
Kagemasse med Extra Moist Cake Mix Plain (se grundopskrift)	700 g
Kagemasse med Extra Moist Cake Mix Choc. (se grundopskrift)	600 g
Meister Blåbær-Fyld	550 g
Gourmet-Creme: Meister Creme Gourmet Vand, koldt	350 g 700 g
Gelé „Blåbær“: Meister Sahnessa Neutral Vand, ca. 60 °C Meister Blåbær-Fyld	80 g 120 g 500 g
Hvide chokoladespåner	20 g
I alt	3.650 g

FREMSTILLING

En kantplade (ca. 60 x 20 cm) fedtes ind og 700 g lys kagemasse fyldes i og glattes ud.

Fordel den mørke kagemasse ovenpå den lyse kagemasse, sprøjt 550 g **Meister Blåbær-Fyld** ovenpå på langs i 4 striber og bag af.

Gourmet-Creme:

Meister Creme Gourmet røres ud i vandet og piskes op ved hurtig hastighed i ca. 5 min. til en litervægt på ca. 650 g.

Gourmet-Cremen smøres på den afkølede bund og jævnes ud med skrabeskinnen og sættes på køl for at massen kan sætte sig.

Gelé „Blåbær“:

Meister Sahnessa Neutral røres ud i det ca. 60 °C varme vand til en glat masse og tilsæt **Meister Blåbær-fyld**.

Fordel Geleen jævnt ovenpå **Gourmet-Cremen** og skær kagen ud i ønskede størrelse stykker, f.eks. til snitter á 10 x 5 cm og dekorér med hvide chokoladespåner.

Ovntemperatur 190 °C

Bagetid
ca. 35 min.



ANTAL: 22

Sommer Bølge

INGREDIENSER

VÆGT

FREMSTILLING

Kagemasse med
Extra Moist Cake Mix Plain
(se grundopskrift)

700 g

En kantplade (ca. 60x20 cm) fedtes ind og 700 g lys kagemasse fyldes i og glattes ud.

Kagemasse med
Extra Moist Cake Mix Choc.
(se grundopskrift)

600 g

Fordel den mørke kagemasse ovenpå den lyse kagemasse, sprøjt 550 g **Meister Citron-Fyld** ovenpå på langs i 4 striber og bag af.

Meister Citron-Fyld

550 g

Citroncreme:

Meister Creme extra
Vand
Meister Citronfyld

170 g
430 g
600 g

Citroncreme:

Meister Creme extra piskes sammen med vandet i 3–5 min. ved hurtig hastighed. Tilsæt **Meister Citronfyld** i slutningen af pisketiden. Smør Citroncremen ud over den afkølede bund.

Marengs:

Meister Eiweiß-Mix
Sukker
Vand

30 g
140 g
140 g

Marengs:

Meister Eiweiß-Mix blandes med sukkeret og piskes med vandet til en marengs.

Sukker
Meister Creme Extra
Flormelis

70 g
8 g
20 g

Bland sukkeret med **Meister Creme Extra** og tilsæt til marengsen. Smør marengsmassen udover citroncremen og lav bølger med bølgespartlen. Sigt flormelis udover og bag kagen ved ca. 200 °C i ca. 15 min. til overfladen er stabil. Efter afkøling skæres kagen ud i ønskede størrelse stykker f.eks. snitter á 10x5 cm.

I alt

3.488 g

Ovntemperatur

190 °C



We share
your passion

MEISTERMARKEN



Caribic Bølge

Bagetid
ca. 35 min.



ANTAL: 22

INGREDIENSER	VÆGT
Kagemasse med Extra Moist Cake Mix Plain (se grundopskrift)	700 g
Kagemasse med Extra Moist Cake Mix Choc. (se grundopskrift)	600 g
Meister Tropic-Füllung	550 g
Kokos-Creme: Meister Sahnessa Neutral	90 g
Vand	80 g
Kokoslikør	20 g
Kokosmel, ristet	90 g
Grundcreme med Meister Creme extra (se grundopskrift)	500 g
Pati Whip Vegan	500 g
Meister Dreistern Nontember	50 g
Kokosmel	20 g
I alt	ca. 3.230 g

FREMSTILLING

En kantplade (ca. 60x20 cm) fedtes ind og 700 g lys kagemasse fyldes i og glattes ud.

Fordel den mørke kagemasse ovenpå den lyse kagemasse, sprøjt 550 g Meister Tropic-Fyld ovenpå på langs i 4 striber og bag af.

Kokos-Creme:

Meister Sahnessa Neutral røres ud i vandet og kokoslikøren. Rør derefter sammen med ristet kokosmel og Grundcremen til en glat masse.

Til slut tilsættes den oppiskede Pati Whip Vegan. Smør Kokoscremen ud over den afkølede bund, og lav bølger på overfladen med bølgespartlen og sæt kagen på så den kan sætte sig.

Smelt Meister Dreistern Nontember og dekorér kagen med glasuren og drys med kokosmel. Skær ud i ønskede størrelse stykker f.eks. til snitter á 10x5 cm.


Ovntemperatur

190 °C

CSM Ingredients

Marsvej 26 | 6000 Kolding

Tlf.: 63418300 | info.nordic@bakerandbaker.eu

   | www.csmingredients.com

Forhandles af:

