

*We share
your passion*

MEISTERMARKEN

TROPISK SOMMERKAGE

Med Meister Kokos og Tropisk Frugtfyld



We share
your passion

MEISTERMARKEN

Grundopskrifter:

Extra Moist Plain kagemasse

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Extra Moist Cake Mix Plain	2.000 g	Extra Moist Cake Mix røres sammen med æg, olie og vand ved middel hastighed. Røretid: 4 min.
Æg	700 g	
Olie	600 g	
Vand	560 g	
I ALT	3.860 g	

Meister Kokosmasse

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Kokos	5.000 g	Meister Kokos og vand røres sammen i 3 min – lad massen hvile i ca. 15 min før brug. *vandmængden kan øges op til 1.500 g.
Vand	*ca. 1.250 g	
I ALT	6.250 g	

Vanillemousse

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Piskefløde	1.000 g	Fløden piskes til flødeskum. Vand og Meister Sahnessa Vanille røres sammen og blandes med flødeskummet.
Meister Sahnessa Vanille	200 g	
Vand	250 g	
I ALT	ca. 1.450 g	

FREM GANGSMÅDE KAGE:

300 g Extra Moist Plain kagemasse fordeles i en Ø 16 cm ring. Ovenpå sprøjtes 75 g Meister Kokosmasse. Bag kagerne af:

Bagetid: ca. 25 min.

Ovntemperatur: ca. 170 - 180°C

Efter afbagning afkøles kagen og der kommes 75 g Meister Tropic Frugtfyldning på bunden.

Til sidst sprøjtes ca 150 g Vanillemousse på kagen. Kagen pyntes efter ønske. (Se billeder for inspiration)

CSM Service-Club

Vores tyske Service-Club tilbyder forskellige forme, æsker, dekorprodukter m.m. Her er de tulipanforme vi har benyttet i denne opskriftsflyer. Formene kan bestilles som skaffeverer hos BÄKO Danmark ved oplysning af MDM nr.



Tulipankapsler

Tulipankapsler - vælg mellem 7 forskellige farver.
Dejvægt: 100 g. 30 min. ved max 220°C.
Mål: ca. Ø 5 cm, H 5,5 cm Krt: 250 stk.

MDM nr.:	Turkis:	10171156
	Lilla:	10171157
	Rød:	10171158
	Grøn:	10171159
	Orange:	10171160
	Gul:	10171162
	Sort:	10174259

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.:
Extra Moist Cake Mix Plain	212991
Meister Kokos	220022
Meister Sahnessa Vanille	220829
Meister Frugtfuld Tropic	220775

FREM GANGSMÅDE MUFFINS:

70 g Extra Moist Plain kagemasse sprøjtes i en muffinform. 20 g Meister Tropic Frugtfyldning sprøjtes ned i dejen. 20 g Meister Kokosmasse sprøjtes ovenpå. Bag kagerne af:

Bagetid: ca. 30 min.

Ovntemperatur: ca. 170 - 180°C

Efter afkøling sprøjtes ca 20 g Vanillemousse på hver muffin.

CSM Ingredients

Marsvej 26 | 6000 Kolding

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

| www.csmingredients.com

Forhandles af:

