

Tegral Satin Creme Cake

Alsidige og saftige kageblandinger



Tegral Satin Creme Cake

Alsidige og saftige kageblandinger

Tegral Satin Creme Cake er lækre, bløde og fleksibel blandinger, med et fantastisk bid og super god og kontinuerlig kvalitet. Kageblandingerne findes i en lyse udgave, Tegral Satin Creme Cake Neutral, og en mørk udgave, Tegral Satin Creme Cake Choko. Begge blandinger giver mulighed for unikke smagsoplevelser og med sin gode smag og tekstur, er de perfekte i et utal af lækre opskrifter.



Tegral Satin Creme Cake Neutral

Bäko varenummer: 213039
Forpakning: 12,5 kg
Holdbarhed: 14 måneder
Opbevaring: 5-25 °C



Tegral Satin Creme Cake Choko

Bäko varenummer: 215271
Forpakning: 12,5 kg
Holdbarhed: 14 måneder
Opbevaring: 5-25 °C

Svampet
tekstur

Kontinuerlig
kvalitet

Nem at
anvende

Grund opskrifter

Tegral Satin Creme Cake Neutral

Ingredienser kage:	
Tegral Satin Creme Cake Neutral (213039)	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g

Fremgangsmåde:
Kom flyende ingredienserne i først. Tilsæt kageblandingen. Røres sammen med spatel ved medium hastighed i 4-5 min. Fyldes i ønskede forme.

Ovntemperatur: 170 °C
Bagetid: 20-30 min. alt efter størrelse.

Tegral Satin Creme Cake Choko

Ingredienser kage:	
Tegral Satin Creme Cake Choko (215271)	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g

Fremgangsmåde:
Kom flyende ingredienserne i først. Tilsæt kageblandingen. Røres sammen med spatel ved medium hastighed i 4-5 min. Fyldes i ønskede forme.

Ovntemperatur: 170 °C
Bagetid: 20-30 min. alt efter størrelse.



Ideer til fyld

I grundopskriften kan du tilsætte de ingredienser du ønsker, for at lave din egen unikke opskrift. Prøv f.eks. at tilsætte Belcolade, Topfil, Smoobees eller tørret frugt. Se eksempler på opskrifter på de næste sider.

CITRONKAGER

Ingredienser

1. Kagebund

Tegral Satin Creme Cake Neutral (213039)	1000 g
Plange Frachipan (200038)	800 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	465 g

2. Marengs

Ovablanca (213073)	500 g
Vand	250 g

3. Citron kompot

Deli Citron (213476)	Tilpas
----------------------	--------

Metode

Kagebund

Ingredienserne blandes sammen ved mellem hastighed i ca. 4 min. Vejes af i ønskede størrelse. Bagetid: ca. 15-30 min. alt afhængig af størrelse. Ovntemperatur: 170 °C

Marengs

Ingredienserne piskes sammen.

Citron kompot

Klar til brug.

Glaze

Varmes op til 35-40 °C.

Fremgangsmåde

Efter afbagning pyntes kagen med små toppe af marengs som flamberes. Pynt med små toppe af Deli Citron mellem marengstoppene.



HINDBÆR TÆRTE

Ingredienser

1. Linsedej

Mimetic Primeur 5 % (382017)	1000 g
Flormelis	750 g
Æg	250 g
Hvedemel	1500 g

2. Hindbær kompot

Topfil Hindbær 50 % (215438)	1250 g
-------------------------------------	--------

3. Kagebund

Tegral Satin Creme Cake Neutral (213039)	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g

4. Crumble

Mimetic Primeur 5 % (382017)	500 g
Hvedemel	500 g
Sukker	500 g

Metode

Linsedej

Mix alle ingredienserne sammen til den er glat og rulles derefter ned på 2,5 mm. Stik en bund ud der passer til form og siderne beklædes.
Ovntemperatur: 180 °C
Bagetid: Ca. 12-14 min. med åbent spjæld.

Hindbærkompot

Klar til brug fra spand.

Kagebund

Ingredienserne blandes sammen ved mellem hastighed i ca. 4 min.
Vejes af i ønskede størrelse,
Bagetid: ca. 20-30 min.
Ovntemperatur: 170 °C

Crumble

Alle ingredienser blandes til en grov crumble.

Fremgangsmåde

Et lag hindbærkompot smøres på linsedejen og toppes med Tegral Satin Creme Cake. Tilslut fordeles crumble på toppen.



SACHER TÆRTE

Ingredienser

1. Chokoladekage

Tegral Satin Creme Cake Choko (215271)	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g

2. Kompot

Topfil Abrikos 60 % (213204)	100 g
------------------------------	-------

3. Glaze

Miroir Glassage Chocolat Noir (215343)	200 g
--	-------

Metode

Chokoladekage

Ingredienserne blandes sammen ved mellem hastighed i 3-4 min.
Vejes af på 350 g pr. form.
Bagetid: ca. 35 min.
Ovntemperatur: 180 °C

Kompot

Klar til brug.

Glaze

Varmes op til ca. 40 grader.

Fremgangsmåde

Når kagebunden er kølet af, skæres den over, så der bliver to bunde.
Smør Topfil Abrikos 60 % på og læg en bund ovenpå.
Kom kagerne på frys.
Når de skal sælges tages de ud af fryseren og glazes med Miroir Glassage Chocolat Noir.



KARAMEL & PEANUTS KAGE

Ingredienser	
1. Chokoladecake	
Tegral Satin Creme Cake Choko (215271)	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g
Deli Caramel (213112)	200 g

2. Creme anglaise	
Mælk	690 g
Fløde	690 g
Sukker	120 g
Æggeblommer	245 g

2. Chokolade Cremeux	
Creme anglaise	1800 g
Belcolade Selection Lait	1350 g

3. Dekoration	
Süßerschnee (200322)	Tilpas
Peanuts	Tilpas

Metode
Chokoladecake
Ingredienserne blandes sammen ved mellem hastighed i ca. 4 min. Vejes af i ønskede forme. Bagetid: ca. 20-30 min. alt efter størrelse. Ovntemperatur: 170 °C

Creme anglaise
Varm ingredienserne under oprøring til 85 grader og sigtes.

Chokolade Cremeux
Hæld den varme creme anglaise over chokoladen. Blend det hele til en ensartet masse. Stilles på køl til næste dag.

Fremgangsmåde
Når kagerne er kølet af dekorerer de med Süßerschnee, chokolade cremeux og til sidst pyntes med lidt peanuts.
Hvis cremeuxen er meget kold lunes den en smule i mikroovnen.
Tip: Deli Caramel kan evt. erstatte chokolade cremeux som pynt på toppen.



Inspiration



Tilsæt Smoobees til dine kager for at give kunderne en unik oplevelse.



Tilføj forskellige frugter eller topfil varianter i dine kager for at variere smagsoplevelsen.



Giv dine kager et nyt look med glaze. Prøv f.eks. Miroir, som er klar efter opvarmning.



Prøv at overtrække dine kager i chokolade, som er danskernes absolutte favoritsmag.

Hvis du har spørgsmål eller brug for yderligere informationer om vores kageblandinger eller øvrige produkter er du altid meget velkommen til at kontakte din Puratos eller Bäko konsulent.