

Få den bedste afslutning på året, med vores

# Jule- & nytårskager



# KLASSISK TRES LECHES

## Opbygning

- Tres Leches bund
- Sirup
- Creme

### Ingredienser

#### 1. Tres Leches bund

Tegral Biscuit	2000 g
Æg	1500 g
Mælk	200 g

#### 2. Sirup

Deli Karamel	500 g
Sødmælk	500 g

#### 3. Creme

Whippak	2500 g
---------	--------

### Metode

#### Tres Leches bund

Pisk alle ingredienserne sammen i høj hastighed i 5 min.  
Fordel 2,4 kg pr. plade og smør ud.  
Bages ved 200 °C i 15-18 min.

#### Sirup

Ingredienserne blandes og varmes op til 80 °C.

#### Creme

Whippak piskes til en let skum.

### Fremgangsmåde

Tres Leches bunden pensles med den varme sirup.  
Sæt bunden på køl til næste dag.  
Den let piskede Whippak smøres ovenpå bunden. Brug en skraber til at laves mønsteret på toppen.  
Dekorér med juletræer som på billedet eller efter ønske.



# KREATIV TRES LECHES

## Opbygning

- Tres Leches bund
- Sirup
- Creme
- Saltkaramel
- Dekoration

Ingredienser	
<b>1. Tres Leches bund</b>	
Tegral Biscuit	2000 g
Æg	1500 g
Mælk	200 g

<b>2. Sirup</b>	
Deli Karamel	500 g
Sødmælk	500 g

<b>3. Creme</b>	
Whippak	2500 g

<b>4. Salt karamel</b>	
Deli Caramel	200 g
Saltflager	15 g

<b>5. Dekoration</b>	
Florex	400 g

Metode
<b>Tres Leches bund</b>
Pisk alle ingredienserne sammen i høj hastighed i 5 min. Fordel 30 g i portionsforme. Bages ved 200 °C i 10-12 min.

<b>Sirup</b>
Ingredienserne blandes og varmes op til 80 °C.

<b>Creme</b>
Whippak piskes til en let skum.

<b>Saltkaramel</b>
Ingredienserne blandes sammen.

<b>Dekoration</b>
Glat Florex ud med at paletkniv på en silikonemåtte og bag ved 180 °C til den er lysebrun. Når den er kommet ud af ovnen skæres nogle skiver på 3 cm i diameter. Tip! Rester kan smeltes om og genbruges.

<b>Fremgangsmåde</b>
Dyb kortvarigt kagen i den varme sirup og sæt den på køl i 4 timer på en kantplade med papir. Sprøjt en kugle creme med en stor glat tyl, på toppen af kagen. Med en lille ske laves en fordybning i cremen, som fyldes med saltkaramel. Et stykke Florex klistres på med en lille klat karamel. Dekorer evt. med chokoladepynt.



# TRES LECHES MED CHOKOLADE

## Opbygning

- Tres Leches bund
- Sirup
- Creme

### Ingredienser

#### 1. Tres Leches bund

Tegral Biscuit	2000 g
Æg	1500 g
Sødmælk	270 g
Kakaopulver	200 g

#### 2. Sirup

Fløde	200 g
Vand	80 g
Kakaopulver	20 g

#### 3. Ganache

Whippak (1)	600 g
Belcolade Selection Noir 55 %	600 g
Whippak (2)	1400 g

### Metode

#### Tres Leches bund

Pisk alle ingredienserne sammen i høj hastighed i 5 min.  
Fordel 1980 g pr. plade.  
Bages ved 200 °C i 20-25 min.

#### Sirup

Ingredienserne blandes og varmes op til 80 °C.

#### Ganache

Varm Whippak (1) op til 80 °C og hæld den over chokoladen. Skab en emulsion med en stavblender, til massen er glat og skinnende i overfladen. Sæt på køl til næste dag, hvor Whippak (2) piskes i ganachen, til konsistensen er smidig.

### Fremgangsmåde

Dag 1: Pensel sirup på den varme bund og sæt på køl til næste dag.

Dag 2: Smør halvdel af ganachen på bunden og sprøjte næste halvdel ovenpå med en rund tyl, tværs over kagen.  
Del kagen i ønsket størrelse og dekorér med chokolade.





# TRES LECHES MED HINDBÆR

## Opbygning

- Tres Leches bund
- Sirup
- Creme
- Frugtfyldning

### Ingredienser

#### 1. Tres Leches bund

Tegral Biscuit	2000 g
Æg	1500 g
Mælk	200 g

#### 2. Sirup

Deli Karamel	500 g
Sødmælk	500 g

#### 3. Creme

Whippak	2500 g
---------	--------

#### 4. Frugtfyldning

Topfil Hindbær 50 %	2500 g
---------------------	--------

### Metode

#### Tres Leches bund

Pisk alle ingredienserne sammen i høj hastighed i 5 min. Fordel 1,2 kg pr. plade. Bages ved 200 °C i 10-12 min.

#### Sirup

Ingredienserne blandes og varmes op til 80 °C.

#### Creme

Whippak piskes til en let skum.

#### Frugtfyldning

Klar til brug.

### Fremgangsmåde

Dag 1: Fordel 250 g sirup på hver bund med en pensel. Lad det hvile på køl natten over.

Dag 2: Smør 500 Topfil Hindbær 50 % på en af bundene. Smør derefter 250 g af den pisket Whippak på og dæk med en bund. Smør igen 250 g Whippak på toppen og frys ned. Del kagerne i trekantede på 10 cm.

Sprøjt kagerne op med det resterende whippak, ved brug af en flad tyl. Fyld hullerne med Topfil Hindbær, og pynt med en lille marzipan eller chokoladestjerne på spidsen. Kagerne kan evt. stilles op på højkant.



# NYTÅRS CHOUX

## Opbygning

- Choux/vandbakkelse
- Crumble
- Diplomatcreme
- Ganache

### Ingredienser

#### 1. Choux/vandbakkelse

Tegral Clara Super	1000 g
Vand eller mælk	1500 g
Olie	150 g

#### 2. Crumble

Hvedemel	1000 g
Brun farin	1000 g
Mimetic Primeur 5 %	800 g

#### 3. Diplomatcreme

Cremyco	350 g
Vand	1000 g
Whippak	500 g

#### 4. Ganache

Whippak (1)	600 g
Belcolade Selection Noir 55 %	600 g
Whippak (2)	1400 g

### Metode

#### Choux

Vand/mælk varmes til ca. 50 °C og røres sammen med de øvrige ingredienser med spartel i 5 min. ved max. hastighed. Sprøjtes ud på en plade med silikonepapir (50 g pr. stk.). Placer en udstukket crumble på hver choux. Bages ved 170 °C med åbent spjæld i ca. 30 min.

#### Crumble

Bland alle ingredienser sammen med en spartel. Rulles ned på 2 mm. Udstikkes med en rund udstikker og sættes på frost.

#### Diplomatcreme

Ingredienserne piskes sammen 5-6 minutter til en let og luftig creme.

#### Ganache

Varm Whippak (1) op til 80 °C og hæld den over chokoladen. Skab en emulsion med en stavblender, til massen er glat og skinnende. Sæt på køl til næste dag, hvor Whippak (2) piskes i ganachen.

### Fremgangsmåde

Fyld hver choux med Diplomatcreme. Vend siden med crumble nedad og lav en top af ganache. Dekorér med chokoladepynt.



# NYTÅRS CHOKOLADEKAGE

## Opbygning

- Speculoos
- Chokoladebund
- Ganache

Ingredienser	
<b>1. Speculoos:</b>	
<b>Mimetic Primeur 5 %</b>	400 g
Brun farin	540 g
Hvedemel	700 g
Æg	100 g
Bagepulver	12 g
Vand	40 g
Kakao	100 g

2. Chokoladebund	
<b>Tegral Satin Creme Cake Choko</b>	1000 g
Olie	300 g
Æg	350 g
Vand	225 g

3. Ganache	
<b>Whippak (1)</b>	600 g
<b>Belcolade Selection Noir 55 %</b>	600 g
<b>Whippak (2)</b>	1400 g


Metode
<b>Speculoos</b>
Alle ingredienser blandes med spartel til en ensartet masse. Rulles ned på 2 mm og sættes på køl. Når dejen har sat sig deles den i 8x17 cm og sættes på gummimåtter. Bages ved 180 °C i ca. 10 min.

Chokoladebund
Alle ingredienserne blandes. En smurt tagrendeform beklædes med silikonepapir. Dejen hældes i formen. Bages ved 180 °C i ca. 35 minutter. Når kagen er bagt sættes den på frost.

Ganache
Varm Whippak (1) op til 80 °C og hæld den over chokoladen. Skab en emulsion med en stavblender, til massen er glat og skinnende. Sæt på køl til næste dag, hvor Whippak (2) piskes i ganachen.

Fremgangsmåde
Chokoladebunden sættes på en speculoos og smøres op med ganache. Dekoreres med chokoladepynt efter ønske.





<b>Bäko varenummer:</b>	
<b>Belcolade Selection Noir 55 %</b>	215170
<b>Cremyco</b>	214930
<b>Deli Karamel</b>	213112
<b>Florex</b>	215095
<b>Mimetic Primeur 5 %</b>	382017
<b>Tegral Biscuit</b>	213404
<b>Tegral Clara Super</b>	213038
<b>Tegral Satin Creme Cake Choko</b>	215271
<b>Topfil Hindbær 50 %</b>	215438
<b>Whippak</b>	213046

Du er altid velkommen til at kontakte din Puratos eller Bäko konsulent, hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp.