



NYTÅRSKAGE MED PASSION



ANTAL STK. A XX GRAM: 12 stk. á 520 gram

PASSIONSFROMAGE:
600 g CREDI® Fond Neutral
600 g Passionsfrugtpure (ca. 20-25 °C)
150 g Vand (ca. 20-25 °C)
3.000 g Piskefløde

FREMGANGSMÅDE: Fløden piskes meget let. Fromagepulver, passionsfrugtpure og vand blandes godt sammen. 1/3 af den letpiskede fløde røres i blandingen, og det blandes godt. Derefter vendes resten af fløden i, og fromagen er klar til brug.

BROWNIEBUND:
1.500 g CREDI® Luksus Brownie
375 g Æg
375 g Vegetabilsk olie
225 g Vand

FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser røres sammen med en spartel, ved medium hastighed i 5 min. Alt dejen (ca. 2.400 g) hældes i en kantplade 45x60 cm, foret med siliconepapir i bunden. Bunden bages ved 180 °C i 18-20 min.

GLAZE:
400 g Sødmælk
440 g Sukker
500 g Hvid chokolade
30 g Husblas
5 g Gul farve

FREMGANGSMÅDE: Husblas lægges i blød i koldt vand. Mælk og sukker varmes op til lige under kogepunktet. Den udblødte husblas opløses i den varme mælkeblending, som derefter hældes i et litermål, sammen med den hvide chokolade. Lad dette stå et lille minuts tid, inden man med en stavblender blender massen sammen, uden at få lavet for mange luftbobler. Tilsæt farve efter behag. Glazen skal køle ned til omkring 37 °C før den er klar til brug.

ØVRIGE INGREDIENSER: 720 g Jordbærmarmelade

KRYSTALLISERET CHOKOLADE:
200 g Vand
200 g Sukker
200 g Smeltet (hvid eller mørk) chokolade

FREMGANGSMÅDE: Vand og sukker koges op til 136 °C.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.



Imens smeltes chokoladen.

Når sukkerlagen når de 136 °C hældes den i den smeltede chokolade, mens der piskes godt.

Fordel den krystalliserede chokolade i et jævnt lag, på en plade med siliconepapir, og lad det tørre lidt inden brug. Opbevares køligt.

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Med udstikker Ø 13 cm stikkes der 12 bunde ud af Browniebunden. Alle bunde smøres med 60 g jordbærmarmelade og de placeres i ring Ø 15 cm (gerne foret med kantfolie 5 cm). Ovenpå bunden hældes der 350 g passionsfromage.

Kagerne sættes på frost. Når kagerne skal pyntes tages kagerne fra frost og overhældes med glaze, mens de stadig er frosne.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.