

# CRÈME DE LA CRÈME

CRÉDIN®



## *Inspiration & opskrifter på*

- Browniesnitter
- Hindbærtærter
- Craquelin eclairs
- Havrebrød
- Majsbrød
- Speltrugbrød fra Juelsminde

# NYHED: CREDI® Konditorcreme

CREDI® Konditorcreme er en flot, tyk creme med en fyldig, sød smag af vanilje, som kan bruges i traditionelle lagkager og flødekager. Og er også velegnet til masser af andre kager.

Prøv de nye, nemme opskrifter og bag lækre kager med en god smag og et unikt udtryk, der frister dine kunder igen og igen.

## Hindbærtærter

En kombination af sprød linsedej, saftig CREDI® Cake Luksus, borgmestermasse, hindbær og mørk kakaovertræk toppet med CREDI® Konditorcreme.

## Browniesnitter

Den saftige mørke browniebund i kombination med hvid chokoladecreme med citron og CREDI® Konditorcreme er en smagsoplevelse ud over det sædvanlige.

## Craquelin eclairs

Kombinationen af den lette vandbakkelse, den sprøde craquelin dej med kakaosmag og den fyldige, søde CREDI® Konditorcreme er helt perfekt.

## FAKTA OM CREDI® KONDITORCREME:

- Velsmagende og flødeagtig sødme
- Blød og cremet med god mundfylde
- Meget stabil
- Nem at arbejde med – fint ensartet resultat, hver gang

## GRUNDOPSKRIFT

**400 g CREDI® Konditorcreme**  
**1.000 g vand**

Bland ingredienserne sammen og pisk ved højeste hastighed i 3 minutter.

# BROWNIESNITTER

## med konditorcreme & hvid chokoladecreme med citron

Se opskriften på næste side >>

*Pynt fæles. med et par  
chokoladepinde  
og skovsyre blade*





**Opbevaring**

Kagerne kan opbevares på køl og frost uden pynt

**Antal**

87

**Vægt**

61 g

## INGREDIENSER

## VAREN.R.

**Browniebund****2.450 g**

CREDI® Luksus Brownie	1.485 g	936621
Helæg, pasteuriseret	371 g	36213
Vegetabilsk olie	371 g	33417
Vand	223 g	

**Hvid chokoladecreme med citron****550 g**

XOCOFINE, hvid, 30%	300 g	32001
Debic piskefløde, 35%	150 g	21130
Citronpuré	100 g	2551

**Konditorcreme****1.800 g**

CREDI® Konditorcreme	514 g	933018
Vand	1.286 g	

**Mørk chokoladecreme****550 g**

32145

*Tip*

Lav selv en trekantet tyl ved at trykke en lille rund tyl flad i den ene side, så den danner en trekant.

ARBEJDSBESKRIVELSE  
– GRUNDOPSKRIFTER**Browniebund**

**Røretid**..... Rør alle ingredienser med spatel ved medium hastighed i 4-5 min.

**Dejvægt**..... 2.450g i foret kantplade 45x60 cm

**Bagetid**..... 25-28 min

**Temperatur**..... 170 °C

**Hvid chokoladecreme med citron**

Smelt citronpuré, tilsæt piskefløde og varm op til kogepunktet.

Hæld massen over den hvide chokolade og rør sammen til en ensartet masse.

Stil cremen på køl til dagen efter.

**Konditorcreme**

Bland ingredienserne sammen og pisk ved højeste hastighed i 3 min.

## ARBEJDSBESKRIVELSE

Udskær den afkølede browniebund i stykker på 3,5 x 7 cm.

Sprøjt 6 g citroncreme i en stribe i midten på langs af stykket.

Sprøjt en tynd stribe mørk chokoladecreme på hver side af citroncremen.

Sprøjt konditorcreme oven på i et blødt zigzag mønster med en flad/trekantet tyl.

FIND OPSKRIFTEN I CBP PREMIUM PRO

Søg på

**”Browniesnitter med konditorcreme & hvid chokoladecreme med citron”**

*OBS!*

Citroncremen skal laves dagen før.

# HINDBÆRTÆRTER

## med konditorcreme



*Forslag til dekoration:  
Friske blåbær og skovsyre blade*

*Tip*

Skab WAUW-effekt på hylden:  
Dekorér alle kager ens og stil  
dem tæt sammen.

Form	Antal	Vægt
Linseform Ø82 x 20 mm	87	106 g

INGREDIENSER	VAREN.R.
--------------	----------

Linsedej	2.675 g	
----------	---------	--

CBP hvedemel	1.250 g	4001
TF Superrulle 16	825 g	36099
Flormelis	425 g	34500
Pasteuriseret helæg	150 g	36213
Orkidé bagepulver	25 g	964124

Luksus Cake	1.825 g	
-------------	---------	--

CREDI® Luksus Cake	1.000 g	935535
Pasteuriseret helæg	325 g	36213
Vegetabilsk olie	300 g	33417
Vand	200 g	

Borgmestermasse	825 g	
-----------------	-------	--

Universal Fyld	250 g	935504
Sukker	250 g	34405
Vand	75 g	
TF SuperRøre Blød	250 g	36091

Konditorcreme	2.800 g	
---------------	---------	--

CREDI® Konditorcreme	800 g	933018
Vand	2.000 g	

CBP Hindbærfrugtfyldning	870 g	30100
-----------------------------	-------	-------

CBP Overtræk mørk	270 g	32275
-------------------	-------	-------

FIND OPSKRIFTEN I CBP PREMIUM PRO

Søg på

**”Hindbærtærter med konditorcreme”**



*Tip*

Dekorér bærrerne med **Odense guldstøv (46267)**, **Odense sølvstøv (46268)** eller **Odense bronzestøv (46272)**.

## ARBEJDSBESKRIVELSE – GRUNDOPSKRIFTER

### Linsedej

Ælt alle ingredienser sammen til en ensartet masse. Opbevar dejen køligt, indtil den skal anvendes.

### Luksus Cake

Rør alle ingredienser sammen ved lav hastighed i 5 min.

### Borgmestermasse m/Universal Fyld

Rør alle ingredienserne sammen til en ensartet masse.

### Konditorcreme

Bland ingredienserne sammen og pisk ved højeste hastighed i 3 min.

## ARBEJDSBESKRIVELSE

### Tærter

Rør Luksus Cake og Borgmestermasse sammen til en ensartet blanding.

Rul linsedej ned på 2,5 mm og stik ud med udstikker Ø100 mm.

Fór linseforme Ø82x20 med linsedejsstykkerne.

Sprøjt 10 g hindbærfrugtfyld i bunden og sprøjt 30 g blanding af Luksus Cake og Borgmestermasse ovenpå hindbærrerne.

**Dejvægt** ..... 65 g

**Antal** ..... 87 stk

**Bagetid** ..... 12-15 min

**Temperatur** ..... 200 °C

### Mørkt overtræk og konditorcreme

Smør mørkt overtræk på de afkølede kager. Sprøjt 30 g konditorcreme ovenpå i et flot mønster.



# CRAQUELIN ECLAIRS

## med konditor- & chokoladecreme



*Tip*

Du kan også dekorere med små toppe af konditorcreme og skovsyre blade.

**Opbevaring**

Kagerne kan opbevares på frost uden pynt

**Antal**

90

**Vægt**

73 g

**INGREDIENSER****VAREN.R.****Vandbakkelsesdej****2.700 g**

Wales powder til vandbakkelse

1.000 g

24080

Vand

1.700 g

**Mørk craquelindej****1.000 g**

CBP hvedemel

361 g

4001

TF Superrulle 16

248 g

36099

Flormelis

128 g

34500

Helæg, pasteuriseret

45 g

36213

Orkidé bagepulver

8 g

964124

Mørk kakao, 20-22 %

15 g

32805

Sukker

195 g

34405

**Konditorcreme****2.800 g**

CREDI® Konditorcreme

800 g

933018

Vand

2.000 g

**Callebaut mørk chokoladecreme****630 g**

32145

**Tip**

Skab blikfang: Brug både mørk, lys, hvid og rosa chokolade til dekoration.

**ARBEJDSBESKRIVELSE**  
– GRUNDOPSKRIFTER**Vandbakkelsesdej**

Rør vand og wales powder sammen ved lav hastighed.

Rør derefter i ca. 5 min. ved høj hastighed.

**Mørk craquelindej**

Ælt alle ingredienser sammen til en ensartet masse. Sæt dejen på køl, indtil den skal anvendes.

**Konditorcreme**

Bland ingredienserne sammen og pisk ved højeste hastighed i 3 min.

**ARBEJDSBESKRIVELSE**

Sprøjt vandbakkelsesdejen ud som "streger" på ca. 30 g (ca. 8 cm) med en rund tyl (Ø14).

Rul craquelindejen ned på 2 mm og skær den i aflange stykker (4 x 8,5 cm) på ca. 6 g med sporejern.

Læg et stykke craquelindej henover hver éclair.

**Dejvægt** ..... 36 g**Antal** ..... 90 stk**Bagetid** ..... Ca. 22 min**Temperatur** ..... 180 °C

Fyld de afkølede eclairs fra bunden med 30 g konditorcreme og 7 g mørk chokoladecreme.

**Forslag til dekoration**

Striber af mørk chokolade og lidt finthakkede pistacienødder.

FIND OPSKRIFTEN I CBP PREMIUM PRO

Søg på

**"Craquelin eclairs med konditor- og chokoladecreme"**



# KOLDHÆVEDE manitoba majskolber



*Manitoba majskolber er  
velegnet til alle dagens  
måltider.*

*Tip*

Bag løbende hele dagen og  
servér smagsprøver.



**Antal**

60

**Vægt**

88 g

**INGREDIENSER****VAREN.R.**

JUST4TASTE®

Majskoncentrat 1.500 g 989604

Manitoba casillo  
hvedemel 1.500 g 33816

Kronjäst original gær 100 g 36018

Vand 1.900 g

**Til dekoration**

Majsdrys 60 g 33178

Sesamfrø 60 g 33147

# Info

Manitoba er et kraftigt hvedemel med et højt indhold af proteiner, der gør dejen elastisk og rigtig god at arbejde med. Kombinationen af majs og manitoba giver brødet karakter og en meget sprød skorpe.

**ARBEJDSBESKRIVELSE****Æltetid**..... 4 minutter i 1. gear  
Æltes skær i 2. gear**Dejtemperatur**..... 26 °C**Liggetid**..... 2 x 20 min**Dejvægt**..... 2.500 g pr. pres (30 stk)**Antal**..... 60 stk**Vægt pr. stk.**..... 83 g**Raskning (køl)**..... Natten over**Bagetid**..... Ca. 18 min.**Indsætningstemperatur**..... 260 °C**Afbagningstemperatur**..... 190 °C**Damp**..... Normalt**Dag 1:**

Virkes runde op. Rul ud i aflange stykker på 10 cm. Rul stykkerne i en blanding af majsdrys og sesamfrø (5g/stk.). Sæt 15 stk. på en netplade. Lad hvile i 10 min. Lav herefter et fint aftryk med et brødstempel eller rids et mønster med en kniv. Sæt på køl under plast.

**Dag 2:**

Tag stykkerne ud og temperer under plast i ca. 60-90 minutter.

FIND OPSKRIFTEN I CBP PREMIUM PRO

Søg på

**”Koldhævede manitoba majsolber”**

# SPELTRUGBRØD

fra Juelsminde



*Pynt med havreflager  
og sesamfrø*



**Form**

Foliebakke 75165 (1.650 ml)

**Antal**

10

**Vægt**

1.210 g

## INGREDIENSER

## VAREN.R.

CBP Rugsigtemel	3.000 g	4083
Spelt Fuldkorn	1.500 g	4160
Solsikkekerner, brud	900 g	33163
Speltflager	700 g	5063
Multibase® Rugbrød	1.000 g	989501
Kronjäst original gær	80 g	36018
Vand	3.700 g	
Brun farin	200 g	34639
Ufiltreret æblemost	1.000 g	39045

**Til dekoration**

Havreflager	50 g	4096
Sesamfrø	50 g	33147

*Tip*

Kør "Ugens brød" tilbud på brød på Facebook og Instagram. Tag nogle lækre billeder med din mobil og post fra denne. Ledsag dit opslag af et spørgsmål, der kræver et hurtigt svar. Det giver kommentarer og kommentarer giver flere visninger og dermed forhåbentligt et godt salg.

## ARBEJDSBESKRIVELSE

<b>Æltetid</b>	..... 15 min. i 1. gear
<b>Dejtemperatur</b>	..... 28 °C
<b>Liggetid</b>	..... 30 min
<b>Dejvægt</b>	..... 1.200 g
<b>Antal</b>	..... 10 stk
<b>Rasketid</b>	..... Ca. 50 min
<b>Bagetid</b>	..... Ca. 50-60 min
<b>Indsætningstemperatur</b>	..... 260 °C
<b>Afbagningstemperatur</b>	..... 180 °C
<b>Damp</b>	..... Normalt for rugbrød

Vend brødene i en blanding af havreflager og sesamfrø (10 g/brød).

Lav et snit i midten på langs af brødet før rask.

FIND OPSKRIFTEN I CBP PREMIUM PRO

Søg på

**"Speltrugbrød fra Juelsminde"**

# Avra for havre

Havresur bidrager til en god smag, en dejlig duft, en god konsistens, en blød krumme og til at holde brødet frisk.

## KOLDHÆVET havrebrød med surdej



Type	Antal	Vægt
Brød	6	708 g
Stykker	36	118 g

### ARBEJDSBESKRIVELSE

**Æltetid** ..... 4 minutter i 1. gear  
Æltes skær i 2. gear

**Dejtemperatur** ..... 26 °C

**Liggetid** ..... Læg 4.200 g dej i en plastkasse 40x50 cm. Lad stå i bageriet i 30 min. Fold dejen så den strammes op. Sæt på køl i 60 min. inden udskæring

**Dejvægt brød** ..... 700 g

**Dejvægt Stykker** ..... 115 g

**Antal brød** ..... 6 stk

**Antal stykker** ..... 36 stk

**Raskning (køl)** ..... Natten over

**Bagetid brød** ..... Ca. 40 min

**Bagetid stykker** ..... Ca. 18 min

**Indsætningstemperatur** ..... 260 °C

**Afbagningstemperatur** ..... 190 °C

**Damp** ..... Normalt

#### Dag 1

Hak dejen ud til brød eller stykker. Top med havregryn (ca. 8 g/brød og 3 g/stykke). Sæt på køl under plast.

#### Dag 2:

Tag brødene/stykkerne ud og temperer under plast i ca. 60-90 minutter.

### INGREDIENSER

### VAREN.R.

CBP Hvedemel	3.000 g	4001
PASCO® Havre Konc.	2.000 g	946418
Havresur 60i	200 g	802041
Kronjäst original gær	100 g	36018
Vand	3.400 g	

### Til dekoration

Til brød: Havregryn	48 g	26272
Til stykker: Havregryn	108 g	26272







## Info til butikken

### NYE KAGER MED NY CREDI® KONDITORCREME

#### HVORDAN SMAGER DEN NYE CREME?

CREDI® Konditorcreme er en flot, tyk creme med en fyldig, sød smag af vanilje.

De nye kager præsenterer cremen flot og vil sammen med den fine dekoration uden tvivl fange dine kunders opmærksomhed.

#### HVORDAN SMAGER KAGERNE?

##### HINDBÆRTÆRTER

En kombination af sprød linsedej, en saftig luksus kage, borgmestermasse, hindbærfyld og mørk kakao-overtræk toppet med CREDI® Konditorcreme. Deko er blåbær og skovsyre.

##### BROWNIESNITTER

Den saftigt mørke browniebund i kombination med hvid chokoladecreme med citron og CREDI® Konditorcreme er en smagsoplevelse ud over det sædvanlige. Deko er skovsyre og chokoladepinde.

##### CRAQUELIN ECLAIRS

Kombinationen af den lette vandbakkelse, den sprøde craquelindej med kakaosmag og den fyldige, søde CREDI® Konditorcreme er helt perfekt. Deko er chokoladestreger og hakkede pistacienødder.

#### HVORDAN SÆLGER JEG PRODUKTERNE OG LAVER MERSALG?

- Stil kagerne tæt sammen på en plade på et meget synligt sted. Så får du en flot effekt, der tiltrækker din kundes opmærksomhed.
- Hav helt styr på, hvordan kagerne smager – så du hurtigt kan fortælle kunden det.
- Spørg altid kunden, om hun/han ikke vil købe en kage eller to med?
- Servér smagsprøver.
- Tag fristende kage-billeder med din telefon og læg dem på jeres Facebook side eller Instagram, så du frister dine kunder til at kigge forbi – og samtidig hjælper dine kunder dig via kommentarer og delinger med at sprede budskabet om dine fantastiske kager.
- Husk at mersalg er en naturlig del af super god kundeservice til gavn for både dine kunder og omsætningen i din butik.



## Info til butikken

### NYE BRØD

#### KOLDHÆVEDE MANITOBA MAJSKOLBER

Manitoba er et kraftigt hvedemel med et højt indhold af protein. Kombinationen af koldhævning, majs og manitoba giver brødet karakter og en meget sprød skorpe. Brødene er toppet med majsdrys og sesam – en sprød og velsmagende kombination. Brødene er velegnede til alle dagens måltider.

#### SPELTRUGBRØD FRA JUELSMINDE

En ny rugbrødsklassiker bagt med rugsigtemel, fuldkornsspeltmel, solsikkekerner, speltflager og ufiltreret æblemost. Toppet med havreflager og sesamfrø.

#### KOLDHÆVET HAVREBRØD MED SURDEJ

Havre er en af danskernes favoritter. Havrebrødet indeholder hvedemel, havremel og desuden havresur, der bidrager til en god konsistens, en blød krumme og til at holde brødet frisk. Toppet med havregryn.

### **HVORDAN SÆLGER JEG PRODUKTERNE OG LAVER MERSALG?**

- Hav helt styr på, hvordan brødene smager og hvad de indeholder – så du hurtigt kan fortælle kunden det.
- Spørg altid kunden, om hun/han ikke vil købe et brød med.
- Servér smagsprøver.
- Kør "Ja tak tilbud" på Facebook og variér dine tilbud gennem ugen og op til weekenden gerne i kombination med kager.