

# SØDE KAGER OG LÆKRE DESSERTER



Her finder du masser af inspiration til søde kager og lækre desserter.

Vi har et bredt udvalg af gode kageblandinger, således at I selv kan være kreative i køkkenet og servere præcis den typer kager som passer til jeres gæster.

Ceralia Foodservice har en udviklingsafdeling med faglærte bagere. De udvikler opskrifter og gennemtester vores produkter, således at vi altid tilbyder den bedste kvalitet og variation af produkterne.

Søde kager Muffins Chokolade dråber Citron-  
måne Konfekt Scones Pandekager Frugtcouli Cup Cakes  
Gulerodskager Søde Frugttærter Drømmekage  
Vanillie Konfekt Kagecreme Karamelkage Roulade  
Chokoladecreme Æbleskiver Toscatærte Jordbær



# INSPIRATION

## Sommer cup cake

### Ingredienser:

1,5 kg white magic  
6 dl vand  
4 dl olie

### Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne røres sammen  
Røres ved laveste hastighed i 1 - 2 minutter  
Bages ved 175 C i ca. 55 minutter

Kagen har en dejlig mild vanillesmag, det er derfor oplagt at dekorere kagen med en farvestrålende og smagfuld topping. Indbag f.eks et stykke nougat som en sød overraskelse til dine gæster.



## Choko chips muffins

### Ingredienser:

1,8 kg chokolade Chip bl.  
5,5 dl vand  
2 dl olie

### Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne røres sammen  
Røres ved laveste hastighed i 1 - 2 minutter  
Bages ved 175 C i ca. 55 minutter

Vandet i kageblandingen kan erstattes med ananassaft eller appelsinsaft. Tilsæt frugter/bær, kokos, nødder eller müsli for at give kagen ekstra fylde og struktur.

Lav lækker moccaglasur. Rør 50 g blødt smør med 250 g flormelis, 2 tsk. vanillesukker, 4 spsk. stærk kaffe og 1 spsk. kakao.

## Muffins med müsli

### Ingredienser:

1,5 kg white magic  
6 dl vand  
5 dl olie  
4 dl Fuldkornsmüsli

### Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne røres sammen  
Røres ved laveste hastighed i 1 - 2 minutter  
Bages ved 175 C i ca. 55 minutter

Ønskes en mere frugtagtig muffin, kan der let tilsættes f.eks. tranebær eller hindbær som passer rigtigt fint til fuldkornsmüslien.



## Fif til bagning i små forme

At bage i små forme giver mange muligheder for at skabe et flot resultat:

- Lav en stor grunddej og tilsæt forskellige frugter, og nødder mv.
- Alle ingredienser skal være temperet, således at der ikke kommer mere væske i dejen end planlagt.
- Generelt skal kager i små forme bages i kortere tid og ved lavere temperatur end ved bagning i store forme.

Læs mere om bagning i storkøkkener på [www.cerealiofoodservice.dk](http://www.cerealiofoodservice.dk)

# INSPIRATION

## Biscuit - lagkagebunde eller roulade

### Ingredienser:

1500 g Lys Biscuit  
600 g æg  
400 g koldt vand

Udbytte: 2500 g

### Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne piskes sammen i ca. 6 - 10 minutter, ved højeste hastighed.  
Bagetid ca. 6 minutter ved 225 C  
Ved tykke bunde ca. 23 minutter ved 180 C

Biscuit giver en perfekt lagkagebund eller roulade, som er dejlig svampet og holder sig frisk længe. Den neutrale smag tillader alle smagsretninger i fyldet. Kan også anvendes til chokoladbiscuit eller Italiensk Tiramisu.



## Hjemmebagte pandekager

### Ingredienser:

1 kg Pandekage bl.  
ca. 2 L vand

Forslag til tilsmagning  
Søde pandekager:

Usødet pandekager:

### Fremgangsmåde:

Pandekageemelet røres ud i vand.  
Ønskes en mere tyk dej, bland da med 1,8 dl vand  
Pandekagedejen kan med fordel røres sammen dagen før tilberedning/bagning (opbevares herefter på køl)

Vanillekorn, citronsaft og revet skal, kanel eller kardemomme, chokoladedråber.

Revet ingefær, fint presset hvidløg, blendet spinat, tomatpuré, diverse krydderimix.

## Kanelkage med sirup

### Ingredienser:

700 g kanel kageblanding  
1 - 2 dl vand  
1 dl olie

### Fremgangsmåde:

Ingredienserne røres sammen ved laveste hastighed i 2 minutter  
Hæld kagedejen i en bradepande, kagen bages ved 180 C i ca. 30 - 40 minutter.

Prøv evt. kagen med 2 æbler skåret i tyndeskiver, vend evt. æbleskiverne i kanel og sukker og læg dem i et flot mønster.



## Fordele ved kageblandinger

- Kageblandinger er grundblandinger, som nemt kan tilsættes andre ingredienser, så smag og udseende altid er individuelt, alt efter hvem du serverer kagerne for.
- Kageblandingerne i 1,5 kg og 1,8 kg pakninger, som passer nøjagtigt til en gastronom bakke.
- Når der bages med kageblandinger, er man sikker på et flot og smagsfuldt resultat hver gang.

Se flere opskrifter på [www.cerealiofoodservice.dk](http://www.cerealiofoodservice.dk)

# BAG SELV KAGER SE SORTIMENTET HER:

## Kagesortiment:

|                            | Enhed      | Vare nr. | Mærke         |
|----------------------------|------------|----------|---------------|
| Chokolade Chip             | 4 x 1,8 kg | 100218   | HavneMøllerne |
| White magic (vanilliekage) | 4 x 1,5 kg | 100252   | HavneMøllerne |
| Soft Cake, Choko           | 1 x 10 kg  | 140256   | HavneMøllerne |
| Soft Cake, Lys             | 1 x 10 kg  | 140589   | HavneMøllerne |
| Lys Biscuit                | 1 x 10 kg  | 140036   | HavneMøllerne |
| Pandekagemel               | 1 x 10 kg  | 141044   | HavneMøllerne |



## Kagesortiment, små æsker:

|                       | Enhed      | Vare nr. | Mærke |
|-----------------------|------------|----------|-------|
| Muffins               | 7 x 330 g  | 100634   | Amo   |
| Muffins, Choko        | 7 x 385 g  | 101047   | Amo   |
| Brownie               | 7 x 475 g  | 100676   | Amo   |
| Chokoladekage         | 8 x 750 g  | 100553   | Amo   |
| Chokoladetærte        | 8 x 450 g  | 101663   | Amo   |
| Toscatærte            | 8 x 450 g  | 101660   | Amo   |
| Drømmekage            | 8 x 525 g  | 101661   | Amo   |
| Gulerodskage          | 8 x 430 g  | 101662   | Amo   |
| Kanelkage             | 8 x 700 g  | 101830   | Amo   |
| Vanillekage           | 8 x 750 g  | 101831   | Amo   |
| Letbagt Chokoladekage | 12 x 420 g | 101107   | Amo   |
| Letbagt Krydderkage   | 12 x 420 g | 101108   | Amo   |
| Letbagt Gulerodskage  | 12 x 400 g | 101109   | Amo   |



## Kagetilbehør:

|                  | Enhed      | Vare nr. | Mærke         |
|------------------|------------|----------|---------------|
| Chokolade dråber | 1 x 1,5 kg | 140375   | HavneMøllerne |



Alle produkter sælges gennem foodservice grossister



## Kom godt i gang med at bage selv

Cerealia Foodservice tilbyder vejledning i at omlægge til at bage selv.

Vi hjælper med at finde de produkter, som passer til jeres produktionsform. Vi tilbyder vejledning af køkkenpersonalet i bagetekniske spørgsmål. Vi kommer med opskrifter og inspiration, så der bliver masser af variation og fornyelse af det hjemmebagte brød.

Læs også om vores bageseminar på  
[www.cerealiafoodservice.dk](http://www.cerealiafoodservice.dk)