



SOMMERTÆRTER

Rationelle sommertærter:

- Producer 4 stikvogne med 13 plader på 2 timer
- Få råvarer, du har på lager
- Klar til salg direkte fra ovn
- Tærterne kan opbevares op til 8 uger på frost eller 1 uge på køl
- Tærterne kan sælges i butikken op til 3 dage



Lys tærte med streusel og hindbær:

300 g lys kagedej fyldes i papirform (Ø 17 x 3,5 cm)
75 g lys marcipan streusel pr. kage fordeles på dejen.
80 g hindbærmarmelade pr. kage sprøjtes på streuselen.
Bagetid: Ca. 35 min. ved 165 °C

Mørk tærte med streusel og abrikos:

300 g mørk kagedej fyldes i papirform (Ø 17 x 3,5 cm)
75 g mørk marcipan streusel pr. kage fordeles på dejen.
80 g abrikosmarmelade pr. kage sprøjtes på streuselen som spiral.
Bagetid: Ca. 35 min. ved 165 °C

Lys tærte med makron og rabarber:

300 g lys kagedej fyldes i papirform (Ø 17 x 3,5 cm)
65 g rabarberstykker pr. kage fordeles på dejen.
65 g lys makronmasse pr. kage sprøjtes på som spiral.
Bagetid: Ca. 40 min. ved 165 °C

Mørk tærte med makron og hindbær:

300 g mørk kagedej fyldes i papirform (Ø 17 x 3,5 cm)
65 g hindbærsmuld pr. kage drysses på dejen.
65 g mørk makronmasse pr. kage sprøjtes på hindbærrene.
Bagetid: Ca. 40 min. ved 165 °C

Grundopskrifter til 78 tærter

Kagedej, lys eller mørk:

12.500 g Platin CREDI® Cake Lys eller Platin Credi® Cake Choko

4.375 g past. æg

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.



3.750 g vegetabilsk olie
2.850 g vand

Vigtigt at ingredienserne røres sammen i 4 min. ved lav hastighed i 1. gear

Makronmasse, lys eller mørk:

2.000 g ODENSE Kranse Mandel XX eller Kranse Mørk

2.000 g sukker

1.000 g past. æggehvide

Marcipanen og sukker røres sammen til en ensartet masse.

Derefter tilsættes æggehviderne lidt ad gangen.

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.