

Swiss Charme Naturlige Fromager

Din stabile hjælper!

Vores rene vegetabile, schweiziske fromagepulver med frugt- eller bærstykker, gør det let at fylde kager og lave desserter. Fordelen er, at de stivner meget hurtigt, de har den ren naturlige smag og de gør kage- og dessertfremstillingen til en god oplevelse. Alle Swiss Charme fromager kan frysnes.

Vi har valgt dem frem for andre, fordi de er ren vegetabile.

- Der er ikke laktose i hele Swiss Charme serien.
- Der er frysetørret saft og bær i fromagerne.
- De stivner med garanti hurtigt og løber ikke.
- Den færdige fromage kan frysnes og tøs op uden problemer.
- Kunder med allergi eller religiøse restriktioner kan spise vores fromager.

OBS Swiss Charme fromager binder sig ikke med kagebundene dvs. at det er fordelagtigt, at kagebundene først smøres med syltetøj, som er blandet med frisk eller optøet bær- eller frugtmos, evt. tilsat lidt appelsin- eller citronsaft til at gøre blandingen mere flydende og blend med stavblenderen. Kagebundene dækkes med frugtmosen inden fromagen sprøjtes på. Frugtmosen gør kagebunden mere saftig. Se også fotoserierne hvordan en kage fyldes under BAGESKOLEN.

Fremgangsmåden for alle Swiss Charme Naturlige Fromager er næsten ens

1. Først piskes 1 liter piskefløde 38 % til flødeskum.
2. Derefter blandes 250g fromagepulver i 250g væske. Om sommeren er det fordelagtigt at væsken er kølig. Når det er meget varmt i køkkenet, har fromagen lidt svært ved at stivne. Ved stor varme stilles fromagen før brug i køleskabet. VÆSKEN kan være mælk (chokoladefromage), Bailey (chokoladefromage), appelsinsaft (alle bærfromager), mangosaft (mangofromage, mango-passionsfrugtfromage), hindbærsaft, jordbærsaft, mosede bær med saft, mosede frugter med saft, DU KAN PRÆGE din fromage efter din egen smag med variation af friske bær og frugter.
3. Fromagemiks-væskeblandingen hældes nu hen over flødeskummet. Bland fromagen vel før brug og husk at komme godt ned i bunden af skålen.

Swiss Charme Naturlige Neutral Fromage 250g - ET RIGTIG GODT PRODUKT I SERIEN til dem, som selv ønsker at fremstille fromage med frugtmos og bær mv.:

Generel brugsanvisning

- 1 l Piskefløde piskes til flødeskum
- 250g neutral fromagepulver
- 250g væske blandes og hældes i flødeskummet.

Væsken kan være frugtsaft med bærmos eller frugtmos, eller saft med kageButikkens pasta aromaer mv. – kun fantasien sætter grænserne.

Ingredienser: Sukker, glukosesirup, vegetabil husblas, salt.

Bourbon Vanille Fromage Copyrights Susie Funder

1 Liter piskefløde 38 % piskes til skum

250g Swiss Charme Neutral fromagemix (www.kagebutikken.dk) blandes med

(100g Bourbon Vanille koncentrat (www.KageButikken.dk) blandes med

(100g vand og 50g Vanillelikør fra B&K International og

(Korn fra 1 vanillestang kan tilsættes

Piskefløden piskes først, derefter blandes den neutrale fromagemix sammen med vaniljen, vand og vaniljelikør. Hæld blandingen i flødeskummet og rør omhyggelig sammen. Bruges omgående, da det stivner hurtig. Fyld i glas eller kom fromagen i kager. Kan fryses.

Dessert med www.kagebutikken.dk chokoladeskaller er en sand fryd for øjet og ganen.

Champagne Fromage Copyrights Susie Funder

Alle ingredienser kan købes hos www.KageButikken.dk

1 liter piskefløde piskes til flødeskum

250g neutral fromagemix

(100g naturlig Champagne-Koncentrat www.kagebutikken.dk blandes med

(150g Riesling eller Champagne brut

Ingredienserne blandes indbyrdes og hældes i flødeskum af 1 liter piskefløde 38%, bland omhyggelig og nænsom med dejskraber. Bruges omgående, da den stivner hurtig. Dessert med www.kagebutikken.dk chokoladeskaller er en sand fryd for øjet og ganen.

OBS Der findes flere opskrifter på BageSkolen under ”Opskrifter på Fyld”.

Med venlig hilsen

Monika Funder Bonde & Susie Funder

KageButikken I/S