

OPSKRIFTER MED FRUGT- OG AROMA PASTAER

Paste	Paste	Gelatine	Væske	Sukker	Piskefløde	Andet	Citronsyre
Karamel	5g	40g	80g vand	60g	1 liter	50g Hasselnødkrokant	
Marc de Champagne	40g	200g	250g Perlende vin	-	1 liter		
Fersken Maracuja	30g	40g	80g vand	60g	1 liter	50g Maracujanektar	10g
Pistacie	60g	40g	80g vand	60g	1 liter	50g hakkede pistacier	
Tropic Cocktail	30g	40g	80g vand	60g	1 liter	150g Coctailfrugt	10g
Vanilje Bourbon	5g	40g	80g vand	60g	1 liter	Vaniljekorn	
Ananas	30-50g	40g	80g vand	60g	1 liter	150g hakket dåsefrugt	
Appelsin	30-50g	40g	80g vand	80g sukker	1 liter	100g hakket dåsefrugt	
Abrikos	30g	40g	80g vand	60g	1 liter	150g hakkede abrikoser	
Banan	30g	40g	80g vand	60g	1 liter	150g frisk frugt	10g
Cappuccino	30g	40g	80g vand	60g	1 liter	50g choko chips	
Citron / lime	30-50g	40g	80g vand el. halv vand, halv lime	60g	1 liter		
Creme de Ment	20g	40g	80g vand	60g	1 liter	30g chokostykker	
Jordbær	30-50g	40g	80g vand	60g	1 liter	150g delte jordbær	
Hindbær	30-50g	40g	80g vand	60g	1 liter	150g bær	

Brug Swiss Charme Neutral fromage som basis til kagecreme med de naturlige frugt- og aroma pastaer. Der findes allerede gode opskrifter med bl.a. Bourbon Vanilje og Champagne.

Spørg os, hvis du er i tvivl.
God arbejdslyst!

Med venlig hilsen
Monika Funder Bonde & Susie Funder
KageButikken I/S