

Vinder af Årets Kage 2018

Deltagers navn: Frederik Holst Benthin (konditor)

Firmanavn: Kurhotel Skodsborg

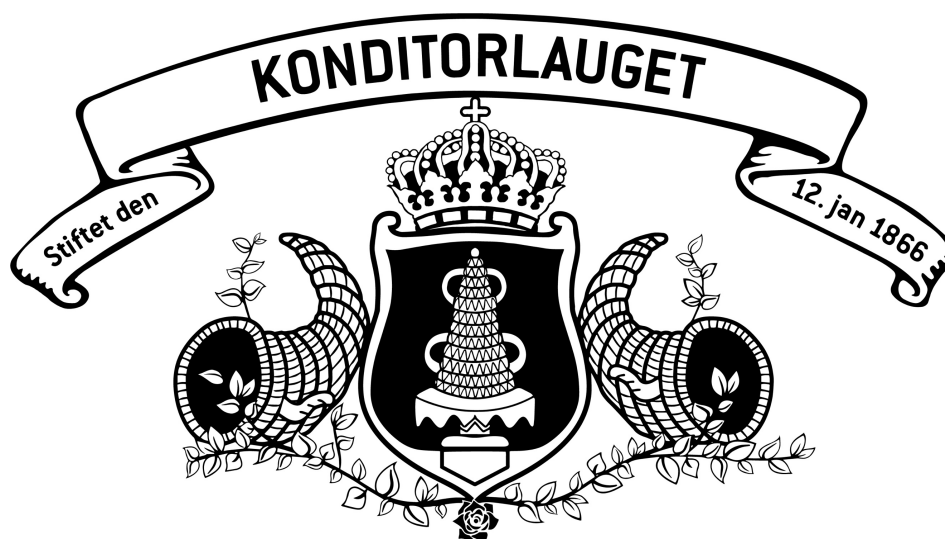
Firma adresse: Skodsborg strandvej 139, 2942 Skodsborg

Kagens navn: Sunshine

Frederiks egen ord om kagen:

Når jeg spiser denne kage forestiller jeg mig straks, at jeg er på en strand et meget varmt sted, jeg sidder og nyder solen i min strandstol, deraf navnet sunshine. Smagsmæssigt har jeg valgt passion, citrus og ingefær fordi de understøtter hinanden i smagen og bare smager rigtig godt sammen. Jeg har lavet mit indlæg lidt mere cremet og moussen udover så luftig som mulig, så konsistenserne også passede sammen.

Årets Kage afholdes af



Hovedopskrift: (Halvfabrikater specificeres på side 2)

Mængde	Råvare eller halvfabrikat	Angiv producent ved specielle råvarer
204 g	Breton med vanilje citron og ingefær.	
884 g	Passion Curd	
1020 g	Citron og creme fraiche skum	
68 g	Passion broken gel	
Eventuel pynt:		
34 stk	Guldflager	
68 stk	Hvid chokolade pynt	
500 g	Hvid chokolade spray	

Fremgangsmåde for den færdige kage: (Husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)

Støb passion curd indlæg, frys det ind og pop det ud.
Støb skum, prop indlægget ind i, frys og pop den ud.
Bag bunden og stik den ud.
Spray kagen og før den over på bunden, pynt den med broken gel, guldflager og hvid chokoladepynt.

Vægt pr stk.: 65 g Udbytte: 34 stk.

Halvfabrikat: Breton med vanilje, citron og ingefær.

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
160 g	Past. Æggeblomme	
320 g	Sukker	
320 g	Smør saltet	
225 g	Hvedemel	
225 g	Mandelmel	
30 g	Bagepulver	
2 stk	Citronskal	
1 stk	Vanille	
30 g	Frisk ingefær	
	Kakaosmør	
Fremgangsmåde: <i>(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<p>Sukker, vanilje og blommer piskes op. Tilsæt derefter blødt smør og rør det ud. Sigt de tørre ingredienser og rør det sammen med citronskal og ingefær. Stilles på køl. Rulles ned på 2,5 mm Bages ved 160 C i 8-10 min skæres ud imens den er varm med en 6 cm udstikker. Bunden pensles med kakaosmør</p>		

Halvfabrikat: Passion Curd

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
480 g	Passion puré	Boiron
400 g	Smør	
620 g	Sukker	
360 g	Past. Æggehvide	
240 g	Past. Æggeblomme	
10 g	Gelatine.	
Fremgangsmåde: <i>(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<p>Udblød gelatinen. Giv puré, smør og sukker et opkog. Hæld den varme masse over æggehvide og æggeblommerne under omrøring. Kog massen igennem siget den og kom gelatinen i. Hæld den i forme og frys.</p>		

Halvfabrikat: Citron og creme fraiche skum

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
300 g	Fløde 38 % (1)	
2 Stk	Skal fra citron	
8 g	Gelatine	
200 g	Past. Æggehvide	
140 g	Sukker	
72 g	Citronsaft	
440 g	Fløde 38 % (8)	
300 g	Creme fraiche 38%	
Fremgangsmåde: <i>(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<p>Sæt gelatine i blød. Kog fløde 1 og citronskal og lad det trække 10 minutter, sigt derefter citronskallen fra og smelt så gelatinen i fløden, tilsæt citronsaft. Pisk fløde 2 og creme fraiche så det er let pisket. Pisk sukker og æggehvider til en marengs. Vend den lune masse sammen med marengsen og vend til sidst sammen fløde og creme fraiche. Skummen støbes i forme med det samme.</p>		

Halvfabrikat: Passion broken gel.

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
500 g	Passion puré	Boiron
7 g	Gellan	Texturas
7 g	Citras	Texturas
3 g	Gelatine	
175 g	Sukker	
Fremgangsmåde: <i>(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<p>Sæt gelatinen i blød. Varm puréen op så den koger og tilsæt sukker blandet med gellan og citras. Stavblend det deri og lad det koge igennem 2 min. Hæld det i en bakke og lad det køle ned. Tag det op ad bakken og blend det til en helt glat masse.</p>		