


Årets Kage 2024

Deltagers navn: Josephine K. Hansen	
Stilling: Konditor	
Firmanavn: Andersen Bakery	
Firma adresse: Ørestads boulevard 49A, 2300 København S	
Kagens navn: Lady in green	
	
Kage nummer: 65	

Kagens navn:	
Beskriv kort hvorfor du har valgt netop denne kage: Fordi den viser noget forståelse for farve og samtidig smager af mere.	

Hovedopskrift: *(Halvfabrikater specificeres på side 2)*

Mængde	Råvare eller halvfabrikat	Angiv producent ved specielle råvarer
8 g	Hasselnødde kiks	
15 g	Hasselnødde bund	
9 g	Citronkaramel	
30 g	Pærekompot	
15 g	Philadelphia mousse	
8 g	Glace	
Eventuel pynt:		
5 g	Chokolade pynt	
0,5 g	Mirroi	

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

Hasselnøddebund, karamel og citronkaramel støbes sammen og på frost. Lægges i moussen og fryses ind. Glaces og kommes på bunden. Chokoladepynt sættes på og pyntes færdig

Vægt pr stk.: 90 g Udbytte: 28 stk.

Halvfabrikat: Hasselnødde kiks

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
125 g	Sukker	
62 g	Brun farin	
50 g	Blendet hasselnødder	
225 g	Mel	
50 g	Æg	
3 g	Salt	
2,5 g	Bagepulver	
100 g	Smør	
Fremgangsmåde: <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
Rør alle ingredienser sammen og tilsæt æg lidt efter lidt. 200 grader 7 min mellem røde bagemåtter		

Halvfabrikat: Hasselnødde bund

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
50 g	Brun farin	
103 g	Sukker	
152 g	Smør	
200 g	Æg	
65 g	Mel	
63 g	Hasselnødde mel	
5,2 g	Bagepulver	
20 g	Fløde	
75 g	Hasselnødde praliné	
6 g	Citronskal	
Fremgangsmåde: <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
Pisk smør, brun farin og sukker til højeste volumen. Tilsæt æg lidt af gangen. Tilsæt de tørre ingredienser lidt af gangen. Tilsidst tilsæt praliné. Vejes af på 750 g og bages ved 180 grader 12 min. Udstik med 6 cm ring.		

Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.

Halvfabrikat: Citronkaramel

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
220 g	Sukker	
160 g	Fløde	
110 g	Glukose	
60 g	Trimoline	
125 g	Smør	
250 g	Mælke chokolade	
2 g	Salt	
90 g	Citronskal	
Fremgangsmåde: <i>(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
Karamelliser sukker, trimoline og glukose. Deglacer med fløde. Hæld over chokolade og salt. Stavblend tilsæt smør og citronsaft. Kommes på køl til dagen efter		

Halvfabrikat: Pære kompot

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
300 g	Pære puré	
35 g	Citron saft	
1 g	Citronskal	
105 g	Sukker	
12 g	Pektin	
2 bl	Husblas	
200 g	Pæretern (conference)	
	Pæretern (lucas)	
Fremgangsmåde: <i>(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
Kog puré, citronsaft, og skal op. Tilsæt sukker og pektin og kog 1 min. Tag af varmen og tilsæt husblas og pæretern. Støb i forme og frys ind		

Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.

Halvfabrikat: Philadelphia mousse

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
150 g	Fløde	
150 g	Mælk	
65 g	Æggeblommer	
36 g	Sukker	
350 g	Hvid chokolade	
8 bl	Husblas	
200 g	Mascarpone	
750 g	Philadelphia	
50 g	Citronsaft	
600 g	Flødeskum	
Fremgangsmåde: <i>(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
Leger fløde, mælk, blommer og sukker. Hæld over husblas og chokolade. Stavblend mascarpone, philadelphia og citronsaft i. Vendes med flødeskum.		

Halvfabrikat: Grøn glace

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
95 g	Fløde	
50 g	Citronsaft	
150 g	Hvid chokolade	
10 g	Mørk chokolade	
145 g	Sukker	
150 g	Glukose	
3 bl	Husblas	
0,2 g	Gul chokolade pulver	
0,08 g	Grøn pulver	
Fremgangsmåde: <i>(husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
Kog fløde, citronsaft, sukker og glukose op. hæld over chokolader og farve og stavblend. På køl til egen efter.		

Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.