


# Årets Kage 2025

Deltagers navn: Freja Krarup Johansen	
Stilling: Chefkonditor	
Firmanavn: Maison d'Angleterre	
Firma adresse: Kongens Nytorv 34, 1050 KBH K	
Kagens navn: Yuzu-blomst	
Kage nummer: 28	

**Hovedopskrift: (Halvfabrikater specificeres på side 2)**

Mængde	Råvare eller halvfabrikat	Angiv producent ved specielle råvarer
28x 8 g	kiks	
28x 2 g	marengs	
28x 12 g	Yuzucreme	
28x 18 g	Ananas/yuzu-gelé	
28 x 20 g	Kokosmousse	
28x10 g	gelé	
28 g x 2 g	Ristet kokos	
28 x 8 g	Chokodyp (200g chokolade + 40 g kakaosmør)	
Eventuel pynt:		
	Miroir	
	Nelliker	
	Hvid chokolade deko	
	bladguld	

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

1. støb geleindlæg i moussen
2. kom så yuzucreme i formen, sammen med marengs og ristet kokos
3. frys kagen
4. overtræk med gele og dyp bunden i hvid chokodyp
5. placer kagen på kiks
6. pynt kagen

Vægt pr stk.: 80 g Udbytte: 28 stk.

## Halvfabrikat: ananas/yuzu-gele

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
250 g	Yuzu-juice	yeschef
250 g	ananaspure	
200 g	sukker	
10 g	Pektin	
10 g	Sukker	
1 g	citronsyre	
1x	Moden ananas i helt små tern	
1x	limeskal	
<b>Fremgangsmåde:</b> <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. kog safterne og sukker op, og blend sukker, syre og pektin i når det koger</li><li>2. køl helt ned</li><li>3. vend ananas og limeskal i</li><li>4. støb indkæg</li></ol>		

## Halvfabrikat: yuzucreme

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
230 g	Yuzujuice	
220 g	Sukker	
3,6 g	gelatine	
220 g	Friske æg	
280 g	Usaltet smør	
<b>Fremgangsmåde:</b> <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. udblød gelatine</li><li>2. kog sukker og yuzu-juice op,</li><li>3. legér med de friske æg til 82 grader</li><li>4. tilsæt gelatine og stavblend smørret ud i cremen</li><li>5. køl cremen ned</li></ol>		

**Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.**

## Halvfabrikat: kokos-lime-kiks

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
180 g	Saltet smør	
105 g	flormelis	
60 g	Ristet blendet kokos	
60 g	Æg	
3 g	Fint salt	
300 g	Hvedemel	
2x	Limeskal	
3 g	Kardemomme	
Fremgangsmåde: <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<ol style="list-style-type: none"><li>kør det hele sammen og lad hvile på køl</li><li>rul ned på 2", stik ud og ag gyldne cirka 6 minutter på 170</li></ol>		

## Halvfabrikat: kokosmousse

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
600 g	Kokospuré	Ponthier
450 g	Fløde (trukket med ristet kokos)	
90 g	æggeblommer	
60 g	sukker	
14 g	gelatine	
1 g	salt	
Fremgangsmåde: <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<ol style="list-style-type: none"><li>udblød husblas</li><li>pisk fløden let</li><li>lun gelatinen med lidt af pureen</li><li>pisk blommer og sukker til skum</li><li>vend gelatineblandingen i æggesnapsen, og tilføj resten af pureen herefter</li><li>vend fløde og salt i</li></ol>		

**Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.**

## Halvfabrikat: gelé/glaze

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
470 g	Vand	
30 g	citronsaft	
250 g	Sukker	
5 g	Pektin nh	sosa
5 g	Sukker 2	
Fremgangsmåde: <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. kog vand saft og sukker op</li><li>2. blend pektin og sukker2 i og sigt inden det køles ned.</li></ol>		

## Halvfabrikat: yuzu-limemarengs

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
75 g	Vand	
240 g	Sukker	
60 g	yuzusaft	
75 g	Vand2	
60 g	Sukker	
16 g	Æggehvidepulver	
1x	limeskal	
Fremgangsmåde: <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. blend yuzusaft, vand2, æggehvidepulver og sukker2 sammen og sæt til at piske</li><li>2. kog sukkerlage af vand1 og sukker 1 til 121 grader og hæld forsigtigt i marengsen</li><li>3. riv limeskallen i og sprøjt påplader</li><li>4. bage ved 80 grader i 1-1,5 timer</li></ol>		

**Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.**