


Årets Kage 2026

Deltagers navn: Freja Krarup Johansen	
Stilling: Konditorchef	
Firmanavn: Maison d'Angleterre / Hotel d'Angleterre	
Firma adresse: Kongens Nytorv 34	
Kagens navn: Pineapple twister	
Kage nummer: 48	

Kagens navn:	Pineapple twister
Beskriv kort hvorfor du har valgt netop denne kage: Jeg er tosset med ananas og københavner stang.	

Hovedopskrift: (Halvfabrikater specificeres på side 2)

Mængde	Råvare eller halvfabrikat	Angiv producent ved specielle råvarer
28 x 3	Sablé med lime og vanilje	
28 x 2	Krystalliseret yuzuchokolade	
28 x 15	Ananascreme	
28 x 18 + 10	Citronverbena/ananasgelé	
28 x 10	Vaniljemousse	
	Hvid/yuzu-dyp (400 g hvid chokolade, 100 g yuzuchokolade, 100 g	kakaosmør
	Klar gelé	
Eventuel pynt:		
	Hvid chokoladepynt	

Fremgangsmåde for den færdige kage: (Husk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)
I bunden støbes kiks nederst, efterfulgt af ananascreme og krystalliseret yuzu-chokolade. I toppen støbes først lidt ananas uden verbena og stykker, efterfulgt af vaniljemousse og deri indlægget med verbena og ananastern. Dyp bunden og glaze eller spray toppen

Vægt pr stk.: Cirka 60 g Udbytte: _____ stk.

Halvfabrikat: ananascreme

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
380	Ananaspure	
80	Limesaft	
440	Sukker	
7,5	Gelatine	
440	Friske æg – blendet	
580	Koldt, usaltet smør	
3 stk	limeskal	
Fremgangsmåde: <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<ol style="list-style-type: none">1. kog ananaspure, limesaft og sukker op2. legeres med æggene til 83 grader3. tilsæt udblødt gelatine og koldt smør4. blend sammen5. køl ned, og tilsæt limeskallen ved brug		

Halvfabrikat: ananasgelé

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
1000	Ananaspure	
400	Sukker	
20	Pektin	
1/2	Bruges alene i formen	
1/2	Blandes i følgende forhold:	
	400 g. gelé(heri blendet 20 g. verbena blade), 800 g ananas i tern,	
	- støb indlæg heraf	
Fremgangsmåde: <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
Kog sukker og puré op, blend pektinen i Køl ned og blend igen før brug		

Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.

Halvfabrikat: vaniljemousse

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
150	Fløde	
1 stng	Vanilje	
15	Gelatine – udblødes	
600	Fløde2	
200	Creme fraiche	
200	Æggehvider	
140	Sukker	
Fremgangsmåde: <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
<ol style="list-style-type: none">1. Pisk fløde2 og creme fraichen let2. lun fløde 1 og vanilje - smelt gelatinen heri3. pisk marengs af æggehvider og sukker bland gelatineblandingen i og herefter vendes fløden i		

Halvfabrikat: klar gele

Mængde	Råvare	Angiv producent ved specielle råvarer
950	Vand	
50	Citronsaft	
500	Sukker	
10	Pektin NH	
10	Sukker2	
Fremgangsmåde: <i>(busk eventuelt temperatur og tid, hvis relevant)</i>		
Kog vand, saft og sukker op, blend pektinen og sukker 2 i. Sigt og opbevar på køl		

Ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.