



A rectangular chocolate cake, possibly a langpannekake, sits on a silver metal tray. The cake is covered in a smooth, light brown chocolate glaze. The edges of the cake are slightly irregular, showing the layers of the cake. The tray is placed on a dark, textured surface that looks like stone or concrete.

Litt kjedelig?

Oppskriften på denne langpannekaken
som er tilpasset en hel gastronom finner du på
www.millsproffpartner.no

Dekortips

Mills   **KOKKEKNEP**



Alle dekortipsene du finner her er laget av
Trude Marthinsen og Marthe Kilen fra Baker & Konditorlandslaget

Dekortips



Slik kan du gjøre det



Pynt en og samme kake med ulike pynt etter hva du har.
Det gir spennende kaker og fristende presentasjoner,
som både gleder gjestene dine og kan gi deg god inntjening

Eller hvorfor ikke slik?



Dekortips

Mills  KOKKEKNEP

Smørkrem

Ingredienser

500 g	Soft Flora
650 g	Melis
160 g	Smeltet sjokolade
40 g	Kakao
40 g	Kaffe

Rekker til en 1/1 gastrormkake

Slik gjør du

Pisk opp Soft Flora og melis til det blir luftig.

Tilsett kakao og bland det.

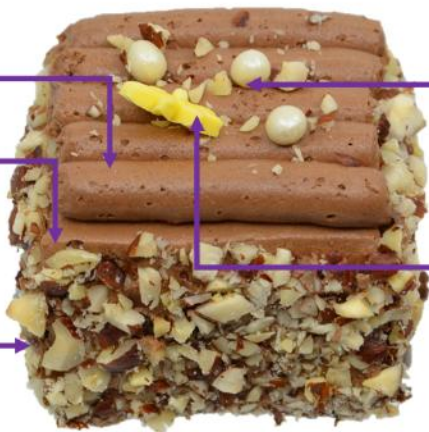
Tilsett smeltet sjokolade og kaffe og bland til en jevn krem.

Dekortips

Smørkrem

Sukkerkuler

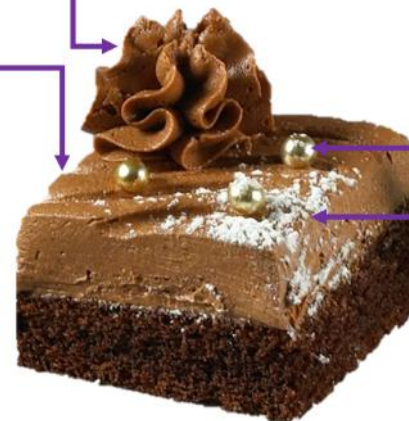
Nøtter



Sukkerdekor

Smørkrem

Sukkerkuler



Melisdryss

Bringebær

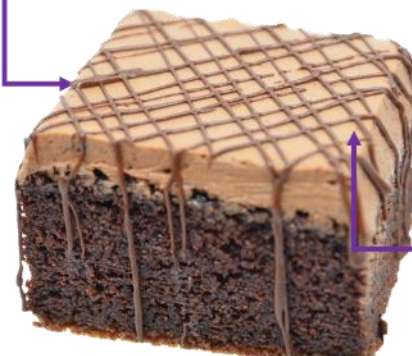
Ganache



Kokos

Smørkrem

Smørkrem



Temperert sjokolade

Dekortips

Mørk glasur

Ingredienser

400 g	Soft Flora
1400 g	melis
100 g	kakao
175 g	melk

Rekker til en 1/1 gastrormkake

Slik gjør du

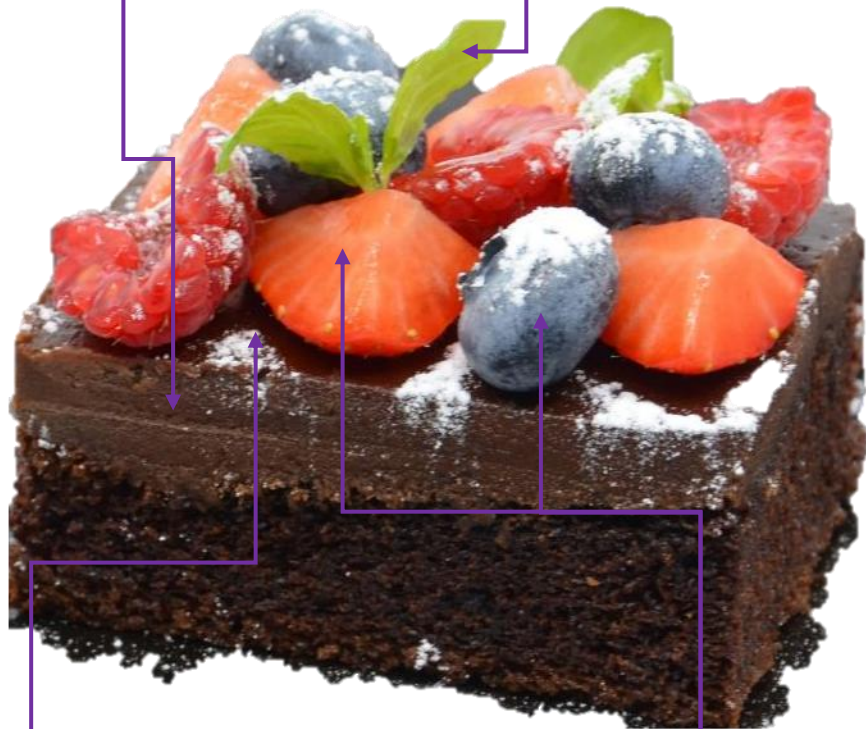
Varm Soft Flora og melk, tilsett det tørre mens du rører.
Stikk hull i kaken rett etter steking.

Da trenger glasuren litt inn i kaken og gjør den enda saftigere.

Tøm varm glasur over kaken mens den er varm

Mørk glasur

Sitronmelisse

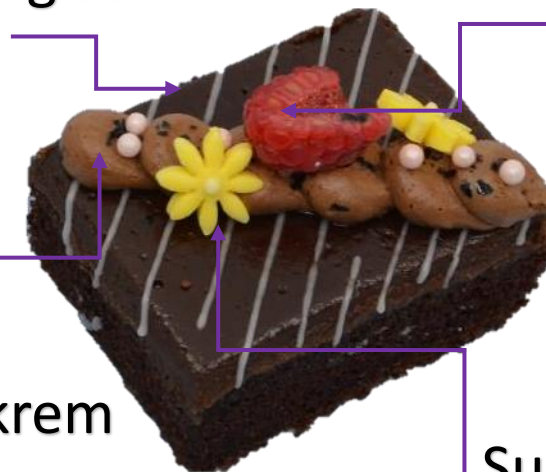


Melis

Friske bær

Mørk glasur

Friske bær



Smørkrem

Sukkerdekor

Mørk glasur



Temperert
sjokolade

Sukkerdekor

Dekortips

Sjokoladeganache

Ingredienser

240 g fløte

180 g mørk sjokolade

Slik gjør du

Hakk opp sjokoladen og putt den i en bolle

Varm opp fløte og hell den over sjokoladen

Rør i sirkulære bevegelser med en slikkepott til sjokoladen og fløten blandes og får en tykk, blank konsistens.

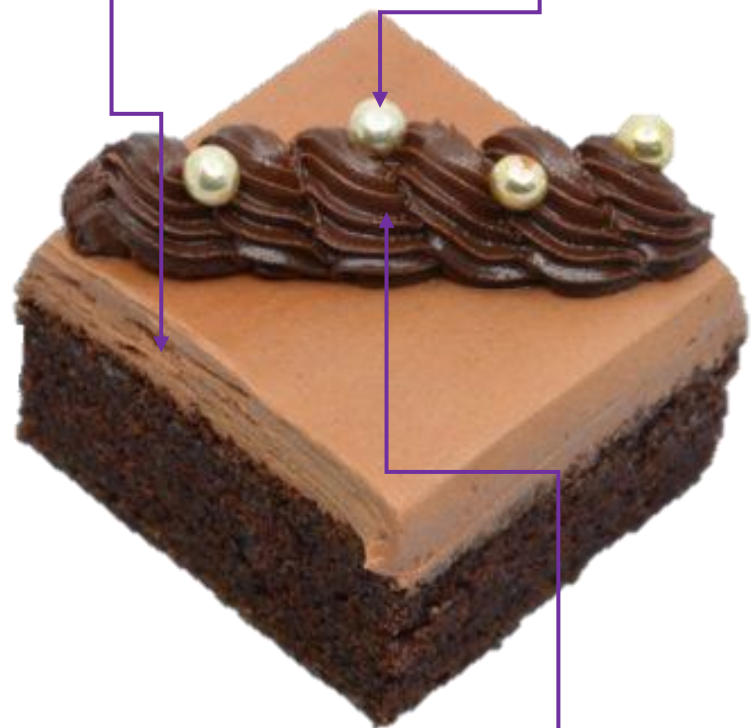
La stå på benken/i kjøleskap til den har satt seg.

Ganachen kan gjerne lages dagen før du skal bruke den.

Du får best resultat dersom du bruker den romtemperert.

Smørkrem

Sukkerkuler



Sjokoladeganache

Bringebær

Ganache

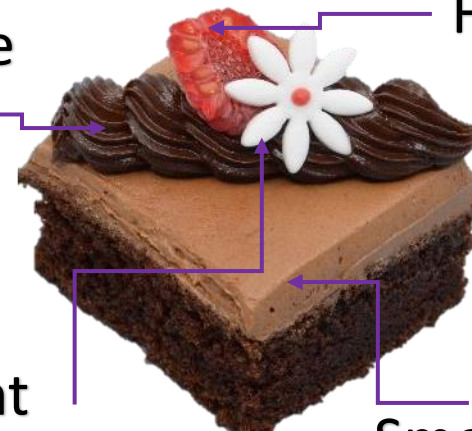


Kokos

Smørkrem

Ganache

Friskt bær



Sukkerpynt

Smørkrem

Dekortips

Ting du kan smaksette og dekorere med



Dekortips

Mills  **KOKKEKNEP**

Valnøtter



Hasselnøtter



Peanøtter



Mandler



Pistasjenøtter



Pekannøtter



Kokos



OBS!

Dette er, med unntak av kokos, allergener.
Pass på å merke dem.

Vet du om gjester som har allergi, ta av noen stykker før du pynter. Så får de kake de også



Chili



Havsalt



Ingefær



Essenser



Honning



Lakris



Kaffe



Karamel



Blåbær



Bringebær



Rips



Jordbær



Appelsin



Sitron



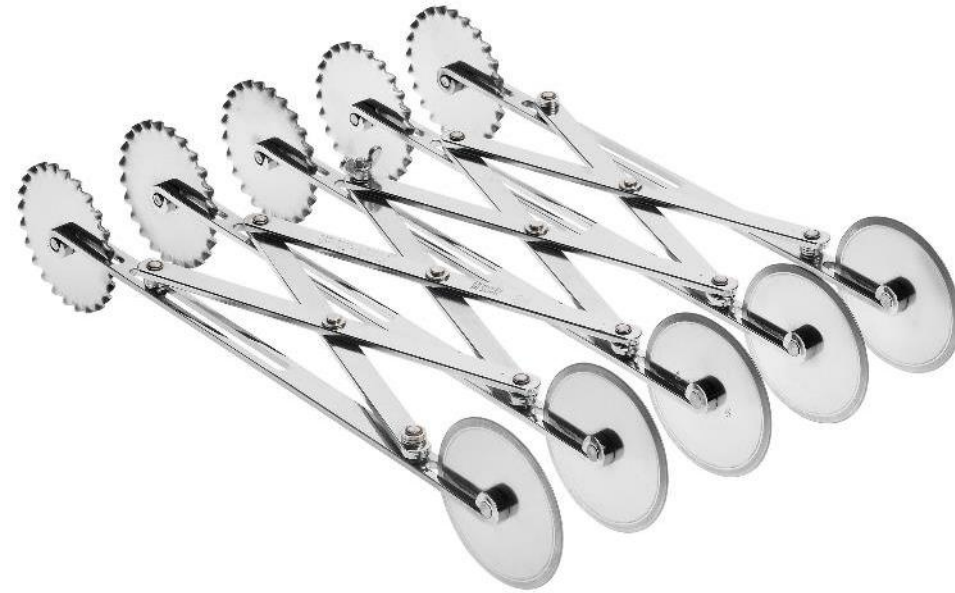
Sitronmelisse



Mynte



3 praktiske hjælpemidler



Dekortips

Vi har brukt



Soft Flora Steke & Bake

Smakfullt og fargerikt middags- eller lunsjtilbehør som gjør det enkelt å piffe opp hverdagsmaten. Med smak av cherry pepper, appelsin og spisskummen. Like god kald som raskt oppvarmet.

Soft Flora Steke & Bake 18 x 500g
EPD-nummer: 4 670 220



Soft Flora Margarin

Soft Flora har en mild, god smak og en myk konsistens som gjør den spesielt godt egnet som smørbrødmargarin

Soft Flora Margarin 2x2 kg
EPD-nummer: 4971842



Soft Flora Steke & bake

Smakfullt og fargerikt middags- eller lunsjtilbehør som gjør det enkelt å piffe opp hverdagsmaten. Med smak av cherry pepper, appelsin og spisskummen. Like god kald som raskt oppvarmet.

Soft Flora Steke & bake 2x5 kg
EPD-nummer: 669 010