



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 tray is placed on a dark, textured surface that looks like stone or concrete. The text "Litt kjedelig?" is overlaid on the cake in a large, outlined, sans-serif font.

Litt kjedelig?

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



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

Dekortips


Mills
PROFF PARTNER


KOKKEKNEP
- EN INSPIRASJONSBLOGG FOR DEG MED MAT SOM YRKE

Eller hvorfor ikke slik?



Dekortips



Smørkrem

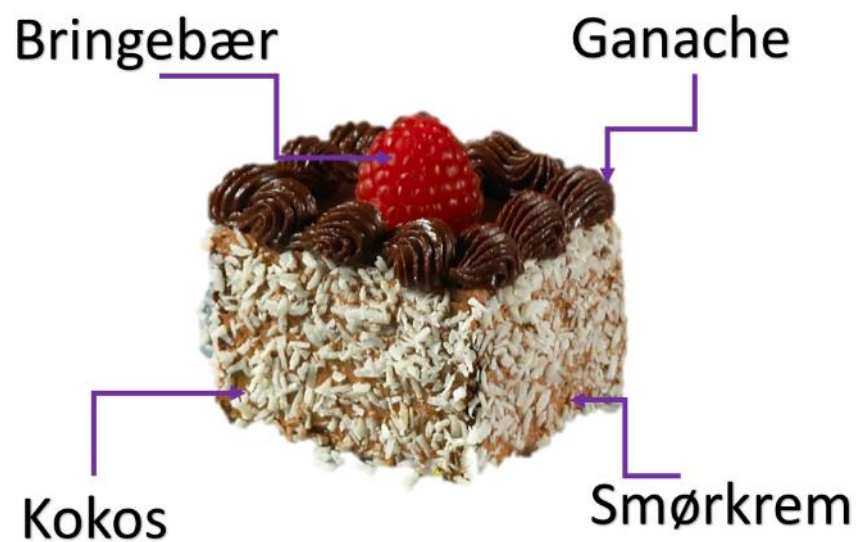
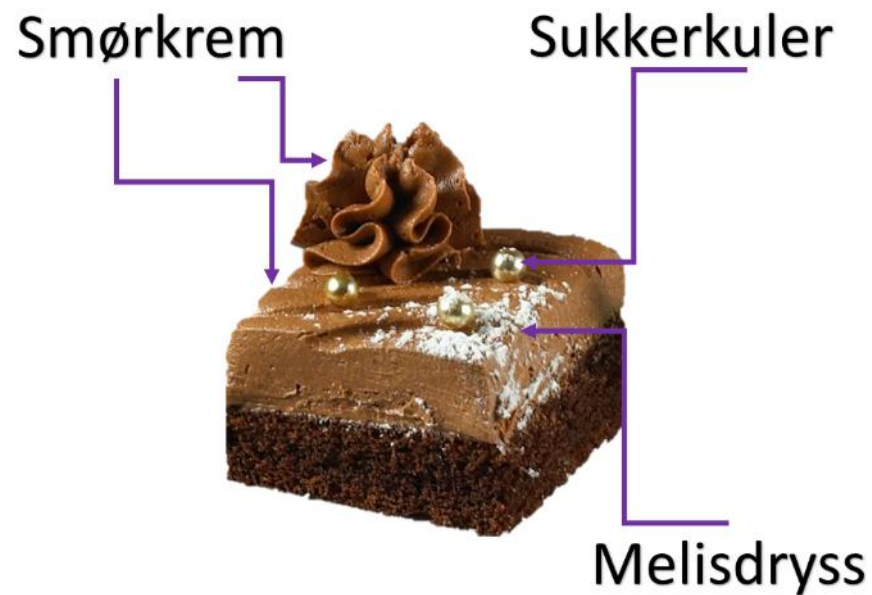
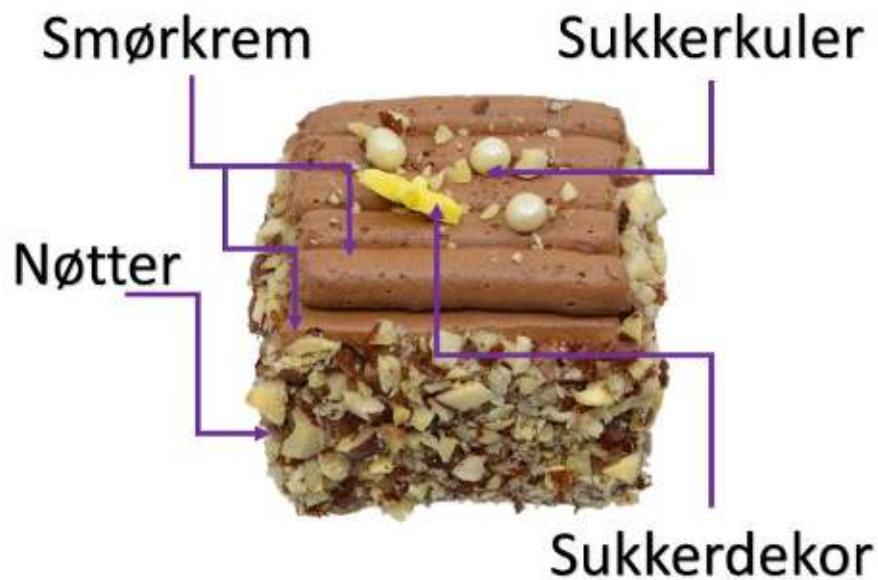
Ingredienser

500 g Melange
650 g Melis
160 g Smeltet sjokolade
40 g Kakao
40 g Kaffe

Rekker til en 1/1 gastronormkake

Slik gjør du

Pisk opp Melange og melis til det blir Luftig
Tilsett kakao og bland det ut
Tilsett smeltet sjokolade og kaffe og bland til en jevn krem



Mørk glasur

Ingredienser

400 g	Melange margarin
1400 g	melis
100 g	kakao
175 g	melk

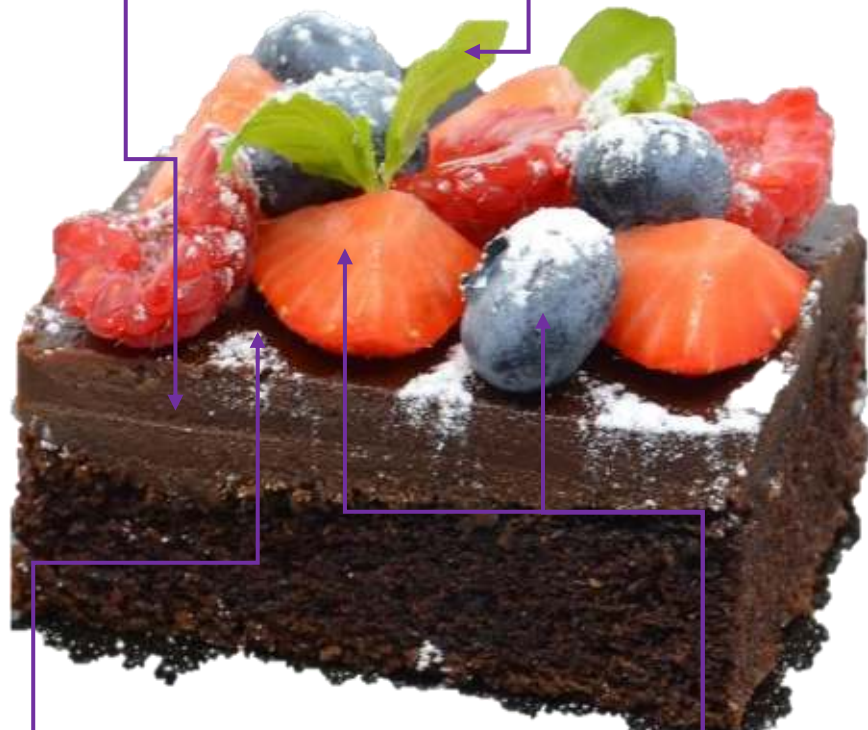
Rekker til en 1/1 gastronormkake

Slik gjør du

Varm Melange og melk, tilsett det tørre mens du rører.
Stikk hull i kaken rett etter steking
(da trenger glassuren litt inn i kaken og gjør den enda saftigere)
Tøm varm glassur over kaken mens den er varm

Mørk glasur

Sitronmelisse

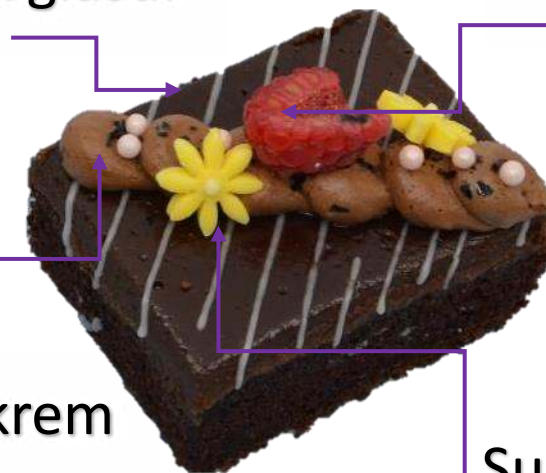


Melis

Friske bær

Mørk glasur

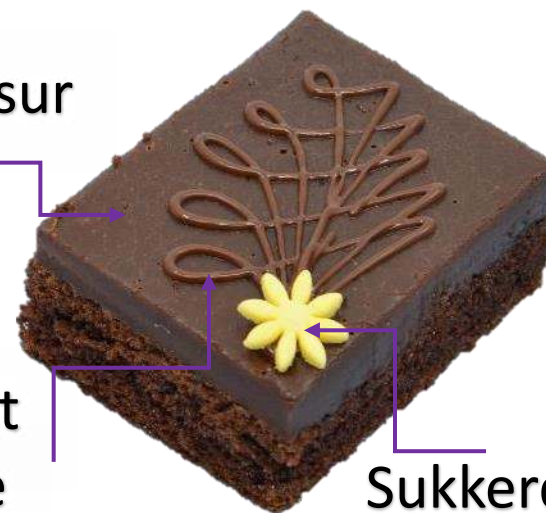
Friske bær



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.

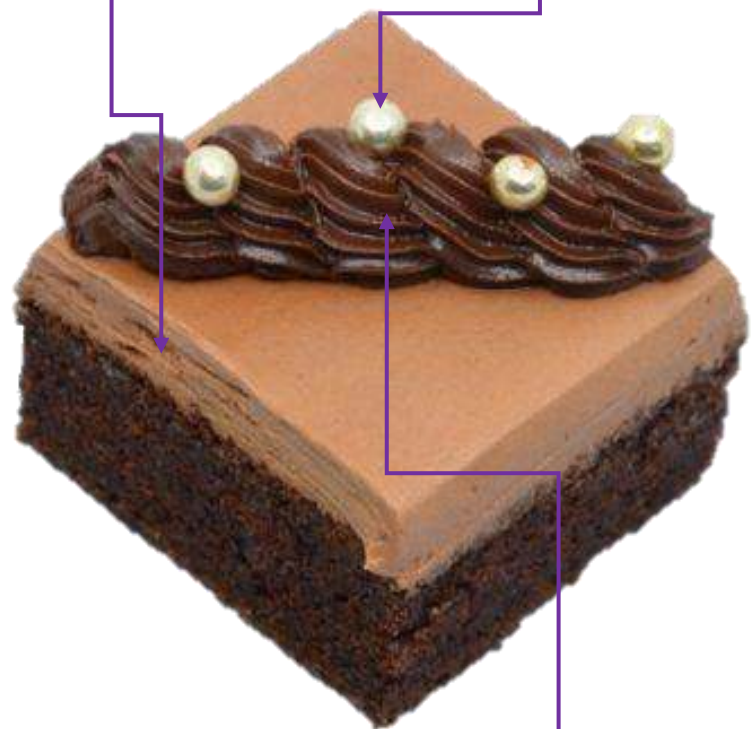
La stå på benken/i kjøleskap til den har satt seg.

Ganachen kan gjerne lages dagen før du skal bruke den.

Du får best resultat dersom du bruker den romtemperert.

Smørkrem

Sukkerkuler



Sjokoladeganache

Bringebær

Ganache

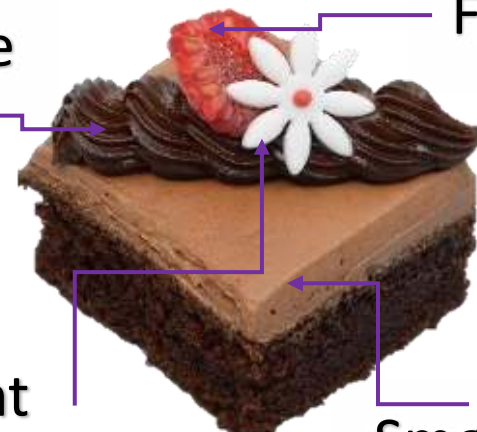


Kokos

Smørkrem

Ganache

Friskt bær



Sukkerpynt

Smørkrem

Dekortips



Ting du kan dekorere med



Dekortips


Mills
PROFF PARTNER


KOKKEKNEP
- EN INSPIRASJONSBLGG FOR DEG MED MAT SOM YRKE

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



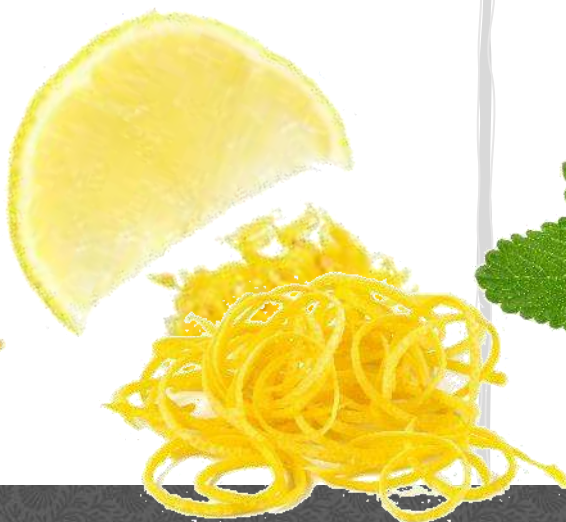
Jordbær



Appelsin



Sitron



Sitronmelisse



Mynte



3 praktiske hjelpemidler



Vi har brukt



Melange Margarin
12 x 1 kg

EPD nr: 4 670 253



Melange Margarin
18 x 500 g

EPD nr: 4 4670 238



Melange Margarin
2 x 5 kg

EPD nr: 497 081



Flytende Melange
9 x 520 ml

EPD nr: 4 155 701



Flytende Melange
4 x 2 L

EPD nr: 885 616



Melange Formfett
12 x 400 ml

EPD nr: 5 209 556

Dekortips

