







Litt kjedelig?

Oppskriften på denne langpannekaken  
som er tilpasset en hel gastronorm finner du på

[www.millsproffpartner.no](http://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

Dekortips



# Eller hvorfor ikke slik?



Dekortips

Mills  KOKKEKNEP 



# Smørkrem

## Ingredienser

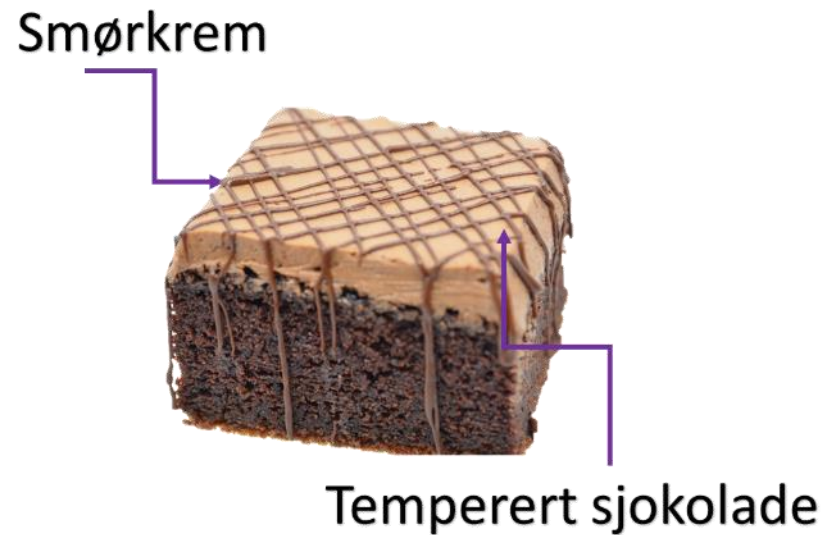
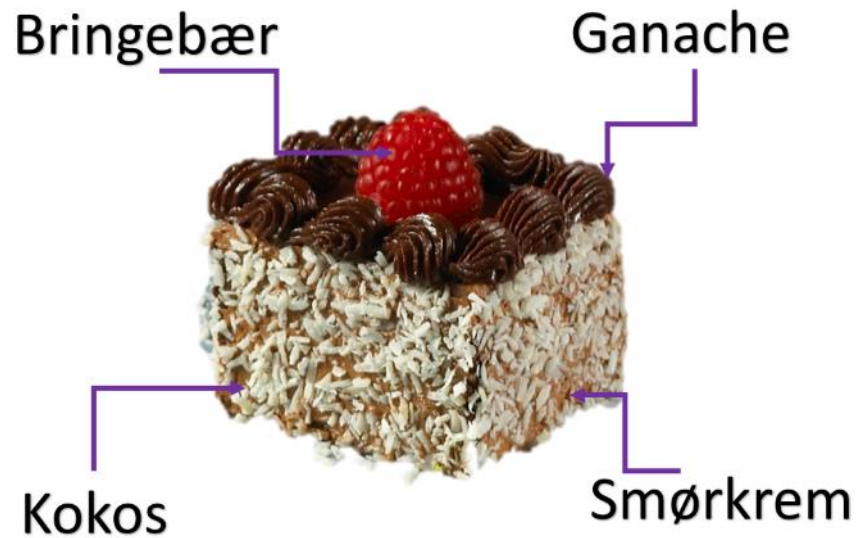
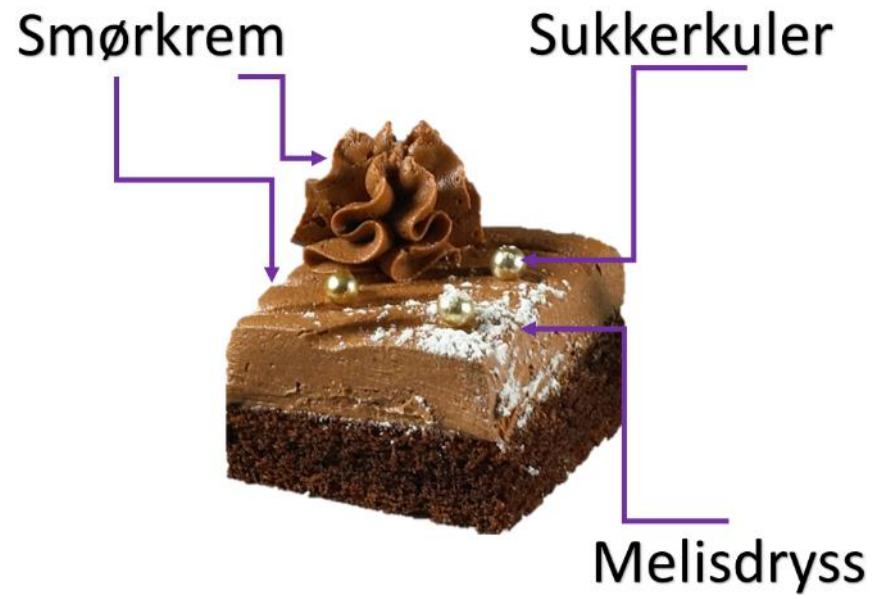
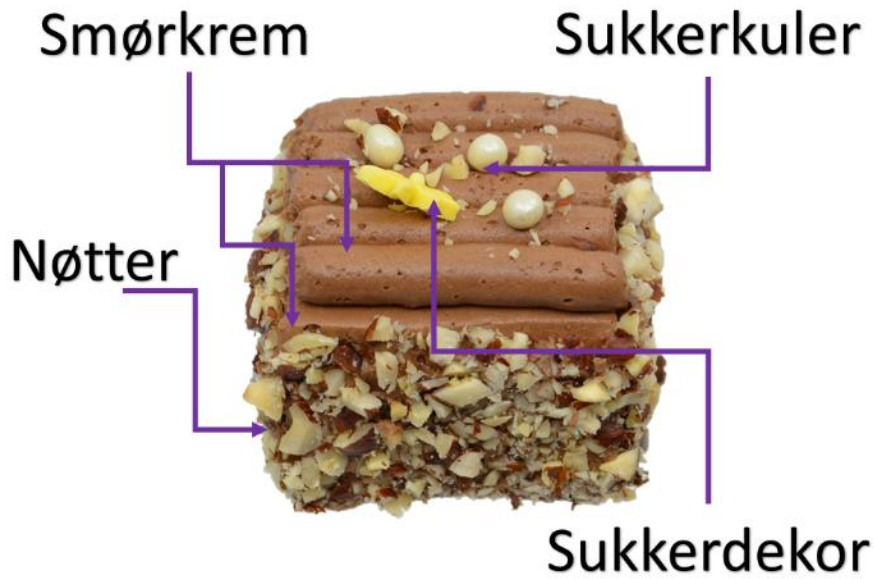
500 g Melange  
650 g Melis  
160 g Smeltet sjokolade  
40 g Kakao  
40 g Kaffe

Rekker til en 1/1 gastrormkake

## 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

Dekortips



Dekortips



# Mørk glasur

## Ingredienser

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

Rekker til en 1/1 gastrormkake

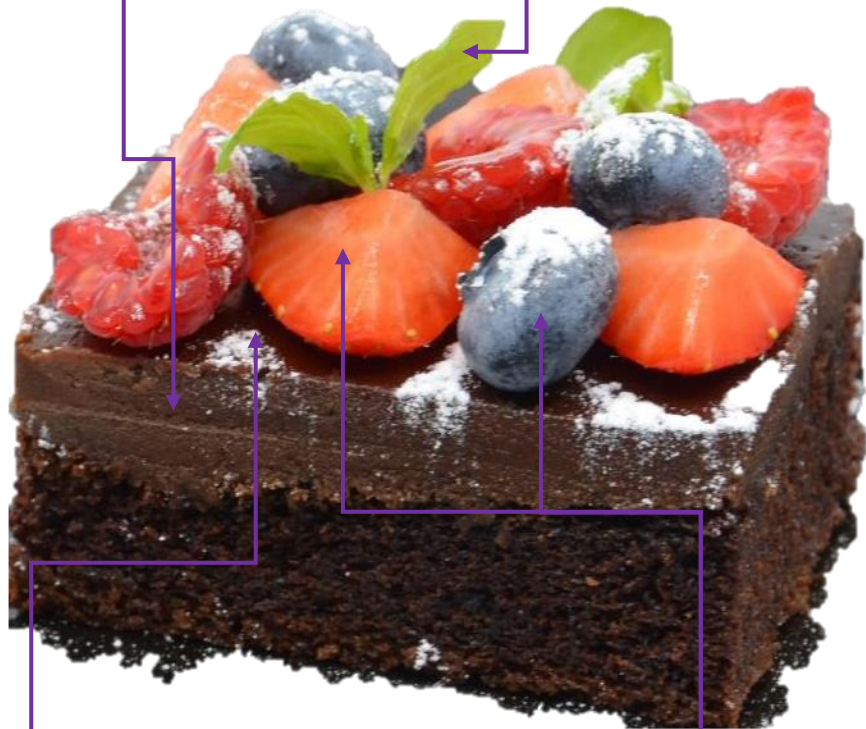
## Slik gjør du

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

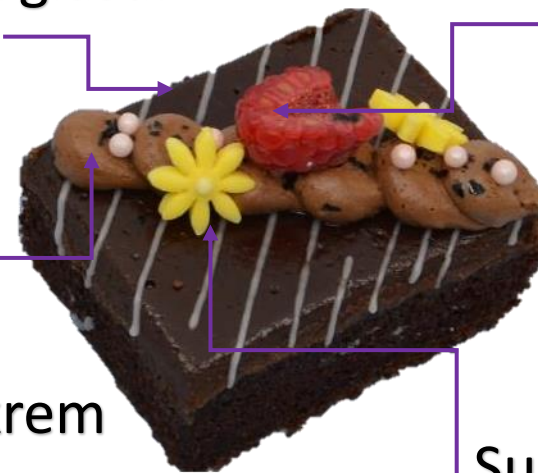


Melis

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.

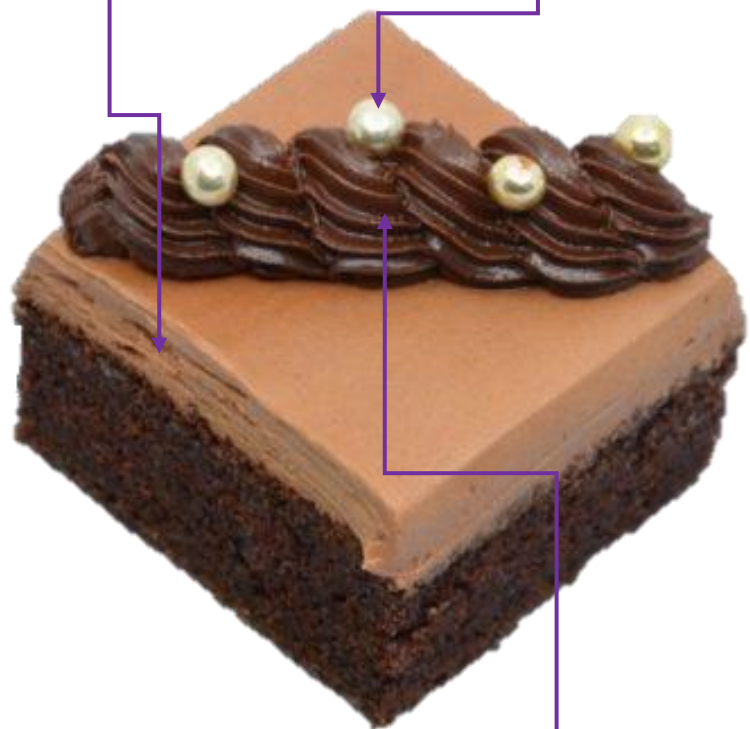
Ganachen kan gjerne lages dagen før du skal bruke den.

Du får best resultat dersom du bruker den romtemperert.



Smørkrem

Sukkerkuler



Sjokoladeganache

Bringebær

Ganache

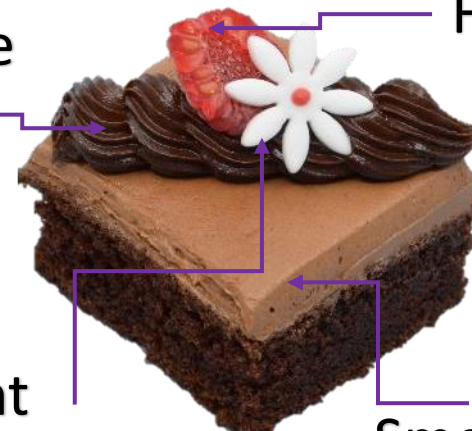


Kokos

Smørkrem

Ganache

Friskt bær



Sukkerpynt

Smørkrem

Dekortips



# Ting du kan smaksette og dekorere med



Dekortips



## 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 500 ml

EPD nr: 6 116 503



Flytende Melange  
4 x 2 L.

EPD nr: 885 616



Melange Formfett  
12 x 400 ml

EPD nr: 5 209 556

Dekortips