

INSPIRATION OG OPSKRIFTER

COLAC

ON TOP OF YOUR CREATIONS





01 PIES - TÆRTER

01.01	Black cookie cheese-cake	01.02	Luftig chokoladekage appelsin	01.03	Pistacie cheesecake
-------	--------------------------	-------	----------------------------------	-------	---------------------

02 PANDEKAGER - VAFLER

02.01	Pandekager med choc- ô-nut		og rosiner	02.04	Vafler med speculoos
02.02	Pandekage med æbler	02.03	Chokoladepandekager med Hvid Choc-ô-nut	02.05	Banan pandekage med chokoladesovs

03 IS

03.01	Sukkerfri karamel IS	03.03	Sundae jordbær	03.05	Sundae med pistac- ienødder
03.02	Citron sorbet	03.04	Blå Ocean Is		

04 DESSERT

04.01	Panna cotta med pas- sionsfrugt	04.03	Tiramisu med røde bær	04.05	Morgenmadsglas med æble
04.02	Banan æggesnaps kombination	04.04	Mango bavarois med jordbær	04.06	Citronfromage mascar- pone

05 DRILLEVARER

05.01	Cappuccino milkshake	05.03	Mojito milkshake
05.02	Milkshake enhjørning	05.04	Iskaffe





1 TIME



1 PIE

INGREDIENSER

500 g flødeost

2 dl fløde (38%)

8 spsk sukker

12 g husblas

1 pakke vanilje sukker (10 g)

5 cl vand

40 g dessertpasta saltet karamel

topping black cookie



FORBEREDELSE

1. Opvarm vandet og smelt husblasen i det.
2. Pisk fløden let.
3. Bland sukker og vaniljesukker i.
4. Tilsæt fløden og den saltede karamel dessertpasta til ostemassen og rør husblasen i.
5. Hæld blandingen i en tærteform og lad den sætte sig i køleskabet i mindst 1 time.
6. Afslut med Oreo småkager og topping black cookie.



30 MINUTTER



4 PERSONER

INGREDIENSER

250 g mørk chokolade
 80 g sukker
 100 g smør
 3 æg
 50 g mel
 1 spsk bagepulver
 1 knivspids salt
 30 g dessertpasta appelsin
 100 ml topping appelsin



FORBEREDELSE

1. Smelt chokoladen over vandbad sammen med smørret.
2. Pisk æggeblommerne og sukkeret, indtil det er helt hvidt.
3. Tilsæt mel og bagepulver, bland godt, fold den smeltede chokolade og dessertpasta appelsin i.
4. Pisk æggehvinderne med saltet og bland det lidt efter lidt i blandingen.
5. Hæld det i en smurt bageform og bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 10 minutter.
6. Lad det køle af, tag det ud af formen, skær det i stykker, og afslut med appelsinskiver og topping appelsin.



1 TIME



1 PIE

INGREDIENSER

100 g Digestive kiks
 Pistacienødder
 75 g fløde
 250 g ricotta
 1 dl fløde
 5 spsk flormelis
 2 spsk citronsaft
 1 æggeblomme
 3 blade gelatine
 topping pistacie



FORBEREDELSE

1. Hak kiksene og nødderne fint i en foodprocessor. Smelt smørret i en gryde. Når smørret er smeltet, tilsættes de hakkede kiks og blandes godt.
2. Tag en rund springform med en diameter på 12 cm. Fastgør noget bagepapir i bunden og smør det hele med smør. Hæld kikseblandingen i og tryk godt ned med en ske. Sæt derefter springformen i køleskabet.
3. Kom ricotta, fløde, flormelis, æggeblomme og citronsaft i en skål. Bland alt godt med en piskeris.
4. Læg gelatinbladene i blød i et par minutter i en lille skål med koldt vand. Tag en gryde med 3 spsk vand og sæt på svag varme. Når vandet koger, klem gelatinen fri for vand og læg dem i gryden. Rør godt. Når gelatinen er helt opløst, hældes dette i ricottablandingen.
5. Ta springformen fra køleskabet og fyld den med ricottablandingen. Sæt derefter i køleskabet i ca. 4 timer, så den kan sætte sig. Pynt til sidst med topping pistacie.





30 MINUTTER



+- 15 PANDEKAGER

INGREDIENSER

2 spsk jordnøddeolie

70 g sukker

500 ml mælk

4 æg

200 g mel

20 g smør

100 ml topping choc-ô-nut



FORBEREDELSE

1. Smelt smørret i en gryde og tilsæt mel, æg, mælk og jordnøddeolie.
2. Bland, indtil du har en jævn masse.
3. Bag pandekagerne.
4. Afslut med choc-ô-nut og friske frugter.



30 MINUTTER



+- 15 PANDEKAGER

INGREDIENSER

2 æg

500 ml mælk

200 g mel

10 g vaniljesukker

1 knivspids salt

40 g smør

sundae æble-rosin

**FORBEREDELSE**

1. Pisk æggene i en skål og bland med mælken.
2. Sigt melet i og tilsæt vaniljesukker og salt.
3. Smelt smørret og tilsæt det til dejen.
4. Varm en pande over svag varme. Smør panden med smør eller olie og tilsæt en skefuld dej.
5. Bag pandekagen på begge sider, indtil den er gyldenbrun.
6. Placer pandekagen på en tallerken. Pynt med sundae æble-rosin og fold den.



 1 TIME

 +- 10 PORTIONER

INGREDIENSER

500 g hvedemel

5 æg

1,25 L sødmælk

40 g kakaopulver

Knivspids salt

topping choc-ô-nut white



FORBEREDELSE

1. Bland æggene, mælken, mel, kakaopulveret og saltet, indtil det er glat.
2. Lad det hvile i cirka en time.
3. Bag pandekagerne og lad dem køle af.
4. Smør topping choc-ô-nut white på pandekagerne og rul dem sammen.



60 MINUTTER



+- 30 VAFLER

INGREDIENSER

500 g smør

8 æg

500 g hvedemel

400 g sukker

100 g vaniljesukker

200 ml danskvand

Et nip salt

topping speculoos



FORBEREDELSE

1. Adskil æggeblommerne og æggehviderne.
2. Pisk æggehviderne stive.
3. Smelt smørret og tilsæt æggeblommerne, sukker, vaniljesukker og danskvand.
4. Bland, indtil det er glat og luftigt.
5. Tilsæt melet og bland, indtil det er glat.
6. Tilsæt æggehviderne og bland forsigtigt.
7. Lad dejen hæve i 30 minutter.
8. Bag vaflerne, indtil de er gyldne.
9. Server med topping speculoos.



30 MINUTTER



8 PADEKAGER

INGREDIENSER

1 banan

1 æg

100 ml mælk

75 g havregryn

topping chokolade 0% sukker
tilsat



FORBEREDELSE

1. Bland bananen, ægget, mælken og havregrynene, indtil du får en glat dej.
2. Bag pandekagerne.
3. Server med topping chokolade 0% sukker tilsat.



1 TIME OG 30 MINUTTER



+ - 3 LITER IS

INGREDIENSER

2,2 l sødmælk

1 kg diabeline (en type

fedtfattig mælkeis (Colac))

70 g saltet karamel

dessertpasta vegansk (uden
tilsat sukker)

topping saltet karamel 0% -
sukker tilsat, vegansk



FORBEREDELSE

1. Bland diabeline med sødmælk, indtil det er glat.
2. Lad det hvile i mindst 4 timer. (For optimal smag, lad det hvile i mindst 12 timer.)
3. Tilsæt saltet karamel vegansk dessertpasta NSA og bland godt, inden det kommes i ismaskinen.
4. Afslut med topping saltet karamel 0% - vegansk.



1 TIME



+ 1,8 LITER SORBET

INGREDIENSER

1 l mineralvand

350 g sukker

210 g dessertpasta citron

14 g WH stab (Colac)



FORBEREDELSE

1. Bland WH-stab med sukkeret.
2. Tilsæt den tørre blanding til vandet og bland kort.
3. Varm op under omrøring, indtil sukkeret er opløst.
4. Lad det køle af, og tilsæt dessertpasta citron.
5. Sæt det i ismaskinen.



1 TIME OG 30 MINUTTER



+ - 3 LITER IS

INGREDIENSER

3 l sødmælk

1 kg vanilje is pulver 10030

topping jordbær



FORBEREDELSE

1. Bland sødmælk og ispulveret, til det er glat.
2. Lad det hvile i mindst 4 timer. (Lad det hvile i mindst 12 timer for en optimal smag.)
3. Omrøres før det sættes i ismaskinen.
4. Placer to kugler vaniljeis på en tallerken og server med topping jordbær.



1 TIME



+- 2 LITER IS

INGREDIENSER

1 L sødmælk

320 g colac ispasta

200 g sukker

3 g neutralt stabilisator

350 g topping Blue Bear



FORBEREDELSE

1. Bland sødmælk , ispasta, sukker og neutral stabilisator sammen, indtil det er glat.
2. Lad blandingen hvile i mindst 4 timer.
3. Inden frysning, rør blandingen godt, indtil den er glat.
4. Placere to kugler is i et glas og pynt med topping Blue Bear.



1 TIME



+- 2 LITER IS

INGREDIENSER

1 l sødmælk

300 g ispulver neutral 10030

100 g ispasta

90 g dessertpasta pistacie



FORBEREDELSE

1. Bland is-pulveret, is-pastaen og sødmælk til en homogen masse.
2. Lad det hvile i køleskabet i mindst 12 timer.
3. Tilsæt dessertpasta pistacien og rør godt, inden det sættes i fryseren.
4. Serveres med nogle mynteblade.





40 MINUTTER

5 DESSERTGLAS AF
CA.250 g HVER

INGREDIENSER

1 l fløde (38%)

100 g sukker

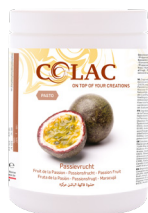
6 g gelatine

1 vaniljestang

150 g dessertpasta

passionsfrugt

Friske passionsfrugter



FORBEREDELSE

1. Læg gelatinen i blød i vand.
2. Opvarm fløden med sukker, vanilje og dessertpasta passionsfrugt til 40°C.
3. Klem vandet ud af gelatinen og tilsæt, fjern vaniljestangen.
4. Hæld blandingen i dessertglas og lad det køle af.
5. Afslut med et lag frisk passionsfrugt.



40 MINUTTER

5 DESSERTGLAS AF
CA.250 g HVER

INGREDIENSER

5 æggeblommer

3 æg

750 ml fløde

175 g sukker

95 g dessertpasta banan

500 g topping Gold



FORBEREDELSE

1. Kom sukkeret i en gryde. Tilsæt æggene og de ekstra æggeblommer og pisk med en piskeris.
2. Sæt gryden på svag varme og fortsæt med at piske, indtil du får en let sabayon. Fortsæt med at piske, indtil du får en skummende masse, hvor piskeriset efterlader spor. Smag på resultatet.
3. Hæld den lette æggeskum i skålen på foodprocessoren. Placer piskeriset i apparatet og lad maskinen køre, indtil skummet er afkølet. Samtidig bliver skummet ekstra luftigt.
4. Hæld fløden i en dyb skål, og piskes med piskeriset, indtil fløden har samme tykkelse som yoghurt eller mayonnaise.
5. Tilsæt dessertpasta banan og pisk, indtil du får en stiv skum.
6. Kom topping Gold i et glas og afslut med et lag bananskum.



40 MINUTTER

5 DESSERTGLAS AF
CA.250 g HVER

INGREDIENSER

250 g mascarpone

30 g sukker

3 æg

850 g sundae rød frugtgele

100 g topping amaretto

Ladyfingers



FORBEREDELSE

1. Adskil æggene og pisk æggehvinderne stive. Bland æggeblommerne med sukkeret til en luftig helhed og rør mascarponen i.
2. Hæld blandingerne sammen og rør forsigtigt. Sørg for, at blandingen forbliver luftig.
3. Rør topping amaretto i. Put 15 g sundae rote grütze i glassene, kom lidt af moussen ovenpå og læg ladyfingers på.
4. Tilføj en skefuld rød frugtgele over dette og fortsæt med at fylde glasset med moussen.
5. Afslut med en ladyfingers og lidt kakaopulver.



60 MINUTTER



+20 PORTIONER

INGREDIENSER

1300 g vaniljecreme

700 g fløde

100 g dessertpasta mango

500 g yoghurt naturel

500 g mysli

500 g friske jordbær



FORBEREDELSE

1. Pisk fløden let.
2. Tilsæt vaniljecremen og dessertpasta mango og bland til det er glat.
3. Dosér cirka 100 g af mangobavaroisen i hvert glas. Tilsæt 25 g yoghurt ovenpå. Afslut med 25 g mysli og friske jordbær.



15 MINUTTER



4 PORTIONER

INGREDIENSER

2 æbler

4 portioner granola

4 portioner yoghurt naturel

topping grønt æble



FORBEREDELSE

1. Skær æblet i små stykker.
2. Fordel et lag yoghurt i hvert glas, derefter topping grøn æble, granole og friske æblestykker, gentag opbygningen.
3. Afslut med topping grønt æble og stykker af frisk æble.



20 MINUTTER



5 PORTIONER

INGREDIENSER

1 l let fløde
2 spsk citronsaft
topping citron
Kiks efter eget valg
Pisket fløde



FORBEREDELSE

1. Varm fløden op i vandbad til 85 °C.
2. Opløs citronsaften i 2 spiseskeer vand. Rør derefter den opløste citronsaft i den varme fløde. Opredhold 85 °C i fem minutter og rør lejlighedsvis.
3. Sæt det derefter i køleskabet i 12 timer. Valle skal mere eller mindre adskille sig i løbet af den tid.
4. Sæt det derefter i et sterilt klæde og hæng det over en skål. Sæt det derefter i køleskabet i 24 timer for at lade vollen dræne ud.
5. Tag 5 dessertglas og læg et lag af smuldrede kiks i bunden. Dosér 100 g mascarpone på toppen. Derefter endnu et lag af smuldrede kiks og 100 g mascarpone.
6. Afslut med topping citron og toppe af pisket fløde.





1 TIME



+- 4 LITER MILKSHAKE

INGREDIENSER

1 kop stærk kaffe
3 l sødmælk
900 g neutral ispulver
300 g ispasta Colac
120 g vaniljebase
topping cappuccino



FORBEREDELSE

1. Bland is-pulveret med sødmælken til en homogen masse.
2. Tilsæt ispastaen. Pasteuriser og lad det køle af.
3. Tilsæt vaniljebasen og rør godt, inden det kommer i ismaskinen.
4. Hæld den stærke kaffe og isen i en blender. Bland godt og hæld det i et glas.
5. Afslut med flødeskum og topping cappuccino.



10 MINUTTER



1 PERSON

INGREDIENSER

2 kugler vaniljeis

1/2 glas isterninger

1/2 glas mælk

60 g topping unicorn

Dekoration: unicorn-topping,
flødeskum, disco krymmel



FORBEREDELSE

1. Bland alle ingredienser i en blender til en jævn blanding.
2. Hæld blandingen i et glas og afslut med flødeskum, topping unicorn, disco krymmel og et sugerør.



10 MINUTTER



1 PERSON

INGREDIENSER

2 kugler limeis
150 ml hvid lemonade
20 g topping mynte



FORBEREDELSE

1. Bland isen med den hvide lemonade og topping mynte.
2. Serveres i et glas med et sugerør og lidt frisk mynte.



10 MINUTTER



1 PERSON

INGREDIENSER

1 kop kaffe

1 kugle vaniljeis

topping kaffe

chokolade kaffebønner

pisket fløde



FORBEREDELSE

1. Bland kaffen med vaniljeisen og topping kaffe.
2. Hæld blandingen i et stort glas.
3. Afslut med pisket fløde, topping kaffe og chokoladekaffebønner.

Carefood har siden 2014 været den eksklusive partner på de nordiske markeder og har i dag mere end 40 af Colac's produkter på lager i Danmark.

Hvis du har brug for nogle af de mange Colac produkter, kontakt Carefood for hurtig levering.

Produkterne distribueres fra dag til dag af din lokale grossist eller Cash & Carry butik.



salg@carefood.dk
Tel.: +45 76122100
Ole Rømers Vej 2, 6760 Ribe

www.carefood.dk



info@colac.be
Tel.: +32 33124910
Biezenstraat 27, 2340 Beerse

www.colac.be