

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 choco- ô-nut	02.03	Chokoladepandekager med Hvid Choc-ô-nut	02.04	Vafler med speculoos
02.02	Pandekage æbler og			02.05	Banan pandekage med chokoladesovs

03 IS

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

04 DESSERT

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

05 DRİKKEVARER

05.01	Cappuccino milkshake	karamel	05.04	Mojito milkshake	
05.02	Kaffeis shake saltet	05.03	Milkshake enhjørning	05.05	Iskaffe



 1 TIME

 1 PIE

INGREDIENSER


500 g flødeost
 2 dl fløde (40%)
 8 spsk sukker
 12 g husblas
 1 pakke vaniljesukker
 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 vandet med 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.

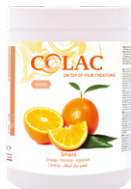


 30 MINUTTER

 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 (80 g).
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 æggehviderne med saltet og bland det lidt efter lidt i blandingen.
5. Hæld det i en smurt (20 g) 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 krydderikiks
Pistacienødder
75 g fløde
250 g ricotta
1 dl fløde
5 spsk flormelis
2 spsk citronsaft
1 æggeblomme
3 blade husblas
topping pistacie



FORBEREDELSE

1. Hak krydderikiksene og nødderne fint i en foodprocessor. Smelt smørret i en pande. Når smørret er smeltet, tilsættes de hakkede krydderikiks 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 krydderikiksblendingen 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 og læg dem i gryden. Rør godt. Når gelatinen er helt opløst, hældes dette i ricottablandingen.
5. Fjern 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

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.

INGREDIENSER

2 spsk jordnøddeolie
 70 g sukker
 500 ml mælk
 4 æg
 200 g mel
 20 g smør
 100 ml topping choc-ô-nut





 30 MINUTTER

 +- 15 PANDEKAGER

INGREDIENSER

2 æg
500 ml mælk
200 g mel
10 g vaniljesukker
1 knivspids salt
40 g smør
sundae æble-rosiin



FORBEREDELSE

1. Pisk æggene i en skål og bland med mælken.
2. Sigt melet over skålen 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 sudae 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, kakaopulveret og saltet, indtil det er glat.
2. Lad det hvile i cirka en time.
3. Bag pandekagerne og lad dem køle af.
4. Drys topping choc-ô-nut 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 PANDEKAGER

INGREDIENSER

1 banan
1 æg
100 ml mælk
75 g havregryn
topping chokolade 0%


FORBEREDELSE

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





 1 TIME OG 30 MINUTTER

 +- 3 LITER IS

INGREDIENSER


2,2 l sødmælk
1 kg diabeline (en type fedtfattig mælkeis)
70 g saltet karamel
dessertpasta vegansk (uden tilsat sukker)
topping saltet karamel 0% - 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 kommer 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



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



1 TIME



+ 2 LITER IS

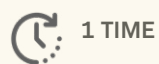
INGREDIENSER

1 L sødmælk
320 g colac ispasta
200 g sukker
3 g neutralt stabilisator
350 g topping blåbær



FORBEREDELSE

1. Bland sødmælk, ispasta og neuterstab sammen, indtil det er glat.
2. Lad blandingen hvile i mindst 4 timer.
3. Inden frysning, rør blandingen godt, indtil den er glat.
4. Varier isen med topping blåbær, mens du portionerer isen i bølter.



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 den 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 batch-fryseren.
4. Serveres med nogle mynteblade.



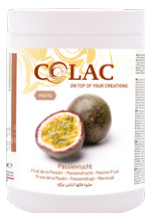


 40 MINUTTER

 5 DESSERTGLAS AF
CA.250 g HVER

INGREDIENSER

1 l fløde (40%)
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. Tilsæt gelatinen og 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 guldstøv



FORBEREDELSE

1. Kom sukkeret i en dyb 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. Imens hældes den fuldfede fløde 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 guldstøvet 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 rote grütze
100 g topping amaretto
Fingre kiks




FORBEREDELSE

1. Adskil æggene og pisk æggehviderne. Bland æggeblommerne med sukkeret til en luftig helhed og rør mascarponen i.
2. Kombiner begge blandinger 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 fingerkiksene på.
4. Ske en skefuld rote grütze over dette og fortsæt med at fylde glasset med moussen.
5. Afslut med en fingerkiks og lidt kakaopulver.



 60 MINUTTER

 +-20 PORTIONER

INGREDIENSER

1300 g vaniljecreme
700 g fløde
100 g dessertpasta mango
500 g almindelig yoghurt
500 g mysli
500 g friske jordbær



FORBEREDELSE

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



15 MINUTTER



4 PORTIONER

INGREDIENSER

2 æbler
4 portioner granola
4 portioner yoghurt
topping grønt æble



FORBEREDELSE

1. Skær æblet i små stykker.
2. Fordel et første lag af yoghurt mellem 4 morgenmadsglas. Fordel toppingen af grønt æble og granola ovenpå. Fordel et andet lag af yoghurt med topping af grønt æble og granola øverst.
3. Afslut med topping grønt æble og stykker af frisk æble.



20 MINUTTER



5 PORTIONER

INGREDIENSER


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




FORBEREDELSE

1. Varm fløden op i vandbad til 85 °C, og smulder kiksene.
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 vallen dræne ud.
5. Tag 5 dessertglas og læg et første 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 citronfromage og toppe af pisket fløde.



 1 TIME

 +- 4 LITER MILKSHAKE

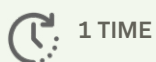
INGREDIENSER

1 kop stærk kaffe
 3 l sødmælk
 900 g neutral ispulver
 300 g ispasta
 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 kommes i ismaskinen.
4. Hæld den stærke kaffe og kaffe-isen i en blender. Bland godt og hæld det i et glas.
5. Afslut med flødeskum og topping cappuccino-topping.



1 TIME



40 PERSONER

INGREDIENSER

3 l sødmælk
 900 g neutralt ispulver
 200 g ispasta
 120 g Americafé (kaffepulver)
 2 kg (eller 2 flasker) topping saltet karamel
 1600 g skumfiduser
 800 g chokoladeknapper
 2 kg (eller 2 flasker) topping mælkechokolade

**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 kaffe-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 enhjørning
 Dekoration: enhjørning-
 topping, flødeskum, disco-dyp

**FORBEREDELSE**

1. Bland alle ingredienser i en blender til en jævn blanding.
2. Hæld blandingen i et glas og afslut med flødeskum, topping enhjørning, disco-dip 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

COLAC
ON TOP OF YOUR CREATIONS



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

www.colac.be