



Give os et like på Facebook, og del gerne et billede af din kage med os.

Vejledning – Kaffetoppers (spiselige dekorationer til varme drikke):

Trin-for-trin

1) Forbered kaffen

Kaffetoppers bruges på varme drikke med skumlag, f.eks. cappuccino, latte macchiato

Sørg for at der er et jævnt lag mælkeskum på toppen.

✗ Læg ikke topperen direkte i væsken – den opløses meget hurtigt.

2) Klip og tilpas

Kaffetoppers er trykt på sukkerfri papir.

Hvis du har valgt med udskæring, er de klar til brug.

Hvis du har valgt uden udskæring, kan du selv klippe dem ud med en ren saks.

3) Placér topperen

Læg kaffetopperen forsigtigt ovenpå mælkeskummet.

Brug evt. en pincet eller ren hånd, og undgå at presse den ned.

4) Tidspunkt

Kaffetoppers holder sig pæne i op til 15 minutter på varme drikke, inden motivet begy

Server drikken straks efter pålægning, for bedst muligt resultat.

5) Opbevaring indtil brug

Opbevar kaffetoppers tørt, mørkt og ved stuetemperatur.

Undgå fugt og direkte sollys, da sukkerfri papir er meget følsomt.

Gode råd

Brug lys mælkeskum for bedst kontrast til motivet – mørk kaffe under motivet kan skinne lidt igennem.

Læg topperen på i sidste øjeblik inden servering.

Kopper med bred åbning fremhæver motivet flottere.

Indhold & deklaration

Papiret (sukkerfri papir) indeholder:

Stivelse, fortykningsmiddel E1422, fugtighedsbevarende middel E422, aroma/naturlig smag, emulgator E322 (soja).

Allergener: Kan indeholde spor af mælk, svovldioxid og sulfitter (E220–E228) > 10 mg/kg udtrykt som SO₂.

100% vegansk. Fri for palmeolie, gluten, sukker og E171.

Blækket indeholder:

Vand, tilsætningsstoffer E1520, E422, farvestoffer E151, E110, E102, E133, E122, citronsyre E330.

(Bemærk: visse farvestoffer kan have indvirkning på børns aktivitet og koncentrationsevne.)





Give os et like på Facebook, og del gerne et billede af din kage med os.

Vejledning – Drink Toppers (spiselige drink dekorationer):

Trin-for-trin

1) Forbered drikken

Drink toppers fungerer bedst på drikkevarer med skumlag – f.eks. cocktails med æggehvide, cappuccino, latte eller smoothies.

✗ Læg ikke topperen direkte i væsken uden skum – så kan den hurtigt synke.

2) Klip og tilpas

Topperne er trykt på rispapir (wafer paper).

Hvis du har valgt med udskæring, er de klar til brug.

Hvis du har valgt uden udskæring, kan du selv klippe dem ud med en ren saks.

3) Placér topperen

Læg topperen forsigtigt ovenpå skummet – brug evt. en pincet eller ren hånd.

Undgå at presse den ned i væsken.

4) Tidspunkt

En drink topper flyder typisk i ca. 20–25 minutter, inden den begynder at opløses.

Server drikken kort efter topperen er lagt på, for det flotteste resultat.

5) Servering & opbevaring

Opbevar toppers tørt og ved stuetemperatur indtil brug.

Undgå fugt, da rispapir er meget følsomt overfor vand.

Gode råd

Topperne kan være en smule gennemsigtige – vælg derfor drinks med lyst skum for bedst resultat.

Farverne kan med tiden "løbe" lidt, når toppers opløses – derfor anbefales hurtig servering.

Ønsker du ekstra stabilitet, kan du servere drinken i glas med høj kant, så toppers ikke rører kanterne.

Indhold & deklaration

Papiret indeholder:

Kartoffelstivelse, vand, olivenolie.

Blækket indeholder:

Vand, tilsætningsstoffer E1520, E422, farvestoffer E151, E110, E102, E133, E122, citronsyre E330.

(Bemærk: visse farvestoffer kan have indvirkning på børns aktivitet og koncentrationsevne.)





Give os et like på Facebook, og del gerne et billede af din kage med os.

Luxuspapir:

Vejledning – Sukkerfri kagepapir (spiseligt papir)

Trin-for-trin

1) Forbered kagen

Overfladen skal være glat, tør og afkølet.

Egnede underlag: glasur, smørcreme, frosting, fondant eller marzipan.

På fondant/marzipan kan du pensle en anelse vand eller neutral alkohol (fx vodka) for bedre hæftning—meget sparsomt.

✗ Undgå at lægge papiret på varme overflader.

✗ Undgå flødeskum, da det indeholder meget vand og hurtigt opløser papiret.

2) Klip og tilpas

Der er ingen plastbagbeklædning – klip motivet direkte med en ren saks eller hobbykniv.

👉 Hvis du har valgt med udskæring, skal du ikke tænke på dette – vi har klippet det for dig.

3) Sæt fast

Brug et tyndt lag glasur, smørcreme eller frosting som “lim” til printet.

Læg kagepapiret på, glat let fra midten og ud med tørre, rene hænder.

Hvis kanter vil løfte sig: brug en tynd dekorationskant (glasur/frosting/smørcreme) som “støttekant”.

4) Timing

Monter ca. 2–3 timer før servering, så papiret kan sætte sig og blive nemt at skære igennem.

Skal kagen i køleskab, så kun 2–3 timer – længere tid kan give fugt & bølger i papiret.

5) Opbevaring & transport

Stuetemperatur er bedst. Undgå fugtige miljøer og tætte låg, der kan danne kondens.

Ved transport: beskyt toppen mod berøring (høj kageæske/afstandsstykker).

Gode råd

Vælg neutralt/lyst underlag – sukkerfri kagepapir er en anelse mere gennemsigtigt, så mørke farver kan skinne igennem.

Undgå at stryge med våde værktøjer direkte på motivet.

Skær med varm, tør kniv (tørres af mellem snit) for skarpe skiver.





Give os et like på Facebook, og del gerne et billede af din kage med os.

Vejledning til montering af kageprint på rispapir (wafer paper):

Rispapir er tyndere og mere gennemsigtigt end sukkerpapir. Det bliver ikke på samme måde blødt, men reagerer på fugt. Følg derfor disse råd:

1. Kage med fondant eller marcipan

Overtræk din kage med fondant eller marcipan.

Pensl et tyndt lag tylozelim (eller lidt spiselig lim/vand) på overfladen.

Læg rispapir-billedet på toppen ca. 3-4 timer før servering.

Billedet bliver stille og roligt mere fleksibelt, når det trækker fugt.

Tjek efter 1 time: hvis midten begynder at løfte sig, kan du pensle lidt ekstra lim under.

For at holde billedet helt på plads kan du lave en dekorationskant rundt om med glasur eller smørcreme.

2. Kage med flødeskum eller fromage

Smør et tyndt lag flødeskum på kagens overflade og læg rispapiet ovenpå ca. 1-2 timer før servering.

Da flødeskum indeholder meget vand, bliver rispapiet hurtigt blødere – men kan også begynde at bule en smule.

For at stabilisere, sprøjt en kant af flødeskum eller fromage hele vejen rundt.

3. Kage med glasur

Hvis du lægger printet på glasur, skal du fugte bagsiden af rispapiet en smule (langs kanten og i midten), inden du placerer det.

Læg det på 2-3 timer før servering, så det kan nå at sætte sig.

Glasur giver ikke lige så meget fugt som flødeskum, så lidt ekstra væde hjælper.★

Afslut gerne med en dekorkantskant rundt om printet, så det holdes nede.

Gode råd

Farve på underlaget: vælg et neutralt underlag (fx hvid eller lys fondant/marzipan), da rispapiret kan være en smule gennemsigtigt.

Ingredienser i papiret: kartoffelstivelse, vand, olivenolie.

Opbevaring: rispapir tåler stuetemperatur, men undgå fugtige omgivelser.

Sukkerpapiret er 100% vegansk og indeholder:

Fortykkelsesmiddel: Modificeret stivelse
Maltodextrin, Glycerin, sukker
Stabilisator: Gummi arabicum
Cellulose, Dextrose,
Emulgator: E435, E491, E471
Farvestoffer: E171
Aroma: Vanilje
Konserveringsmidler: E202, E330
Sødemiddel: Sucralose

Blækken indeholder:

Vand
Tilsætningsstoffer E1520, E422
Farvestofferne: E151, E110, E102, E133, E122
Citronsyre E330





Give os et like på Facebook, og del gerne et billede af din kage med os.

Sukkerpapir:

Følg disse trin for at få det bedste resultat:

1. Forbered kagen

Sørg for at overfladen er glat og afkølet.

Egner sig bedst på fondant, marzipan, smørcreme, frosting eller glasur.

På fondant og marzipan kan du pensle et tyndt lag vand eller alkohol (fx vodka) på overfladen, så printet hæfter bedre.

✗ Undgå flødeskum og varme overflader, da printet ellers opløses.

2. Klargør printet

Hvis du selv vil klippe i printet: gør det mens plastikken stadig sidder på bagsiden, så kanten bliver pæn.

👉 Har du bestilt med udskæring, skal du ikke tænke på klipningen – så er det allerede gjort for dig.

Tag plastikken af lige inden montering.

Hvis plastikken er svær at fjerne, kan du lægge arket i fryseren i ca. 30 sekunder.

3. Montering på kagen

Læg printet direkte på kagen.

Sæt det fast med et tyndt lag glasur, smørcreme eller frosting (eller den fugt, du har penslet med på fondant/marzipan).

Glat forsigtigt fra midten og ud mod kanterne, så der ikke kommer luftbobler.

4. Tidspunkt

Læg printet på ca. 2–3 timer før servering, så det kan suge lidt fugt til sig og blive blødt at skære igennem.

5. Opbevaring af kagen med print

Opbevar helst ved stuetemperatur.

Hvis kagen skal i køleskab, så kun i 2-3 timer, da længere tid kan ødelægge printet pga. fugt.

6. Holdbarhed af uåbnet print

Kan holde sig mindst 4 uger ved stuetemperatur, hvis det opbevares tørt og mørkt.

Sukkerpapiret er 100% vegansk og indeholder:

Fortykkelsesmiddel: Modificeret stivelse
Maltodextrin, Glycerin, sukker
Stabilisator: Gummi arabicum
Cellulose, Dextrose,
Emulgator: E435, E491, E471
Farvestoffer: E171
Aroma: Vanilje
Konserveringsmidler: E202, E330
Sødemiddel: Sucralose

Blækken indeholder:

Vand
Tilsætningsstoffer E1520, E422
Farvestofferne: E151, E110, E102, E133, E122
Citronsyre E330

