



↑
Den poppede

Den ærlige

151 stk. á 55 gram

INGREDIENSER

3.000 g Øko dadler stenfri
 1.500 g CBP Havreflager
 1.250 g Kokosmælk
 500 g OM Hasselflager
 500 g Rosiner
 50 g Urtehave Kanel stødt
 25 g Læsø groft sydesalt
 1.500 g CBP Non-temp dark 20%

Dadleme blendes og røres sammen med de øvrige ingredienser. Massen presses ud i en form/kantplade (2 cm i højden). Bages gylden i 30 min. ved 160°C. Efter afkøling skæres baren ud (3,5 x 6 cm) og bunden dyppes i chokolade.

↓
Den syndige

Den søde

152 stk. á 40 gram

INGREDIENSER

3.000 g CBP Øko chokolade, hvid
1.600 g Glukose 84%
1.500 g Granola - basisopskrift
(Se opskrift s. 30)

Chokoladen smeltes og røres sammen med de øvrige ingredienser. Presses ud i en kantplade og glattes fint ud. Pladen står til næste dag, hvor den er klar til udskæring. Det er en fordel at glukosen er bageritemperatur, samt at kedel og spartlen er lune.

Den poppede

151 stk. á 40 gram

INGREDIENSER

3.000 g XOCOFINE Mørk (20mmØ)
1.600 g Glukose 84%
1.000 g CBP Poppet Rug
400 g Cashewnødder
40 g Læsø groft sydesalt

Chokoladen smeltes og røres sammen med de øvrige ingredienser. Presses ud i en kantplade og glattes fint ud. Pladen står til næste dag, hvor den er klar til udskæring. Det er en fordel at glukosen er bageritemperatur, samt at kedel og spartlen er lune.

Den syndige

139 stk. á 55 gram

INGREDIENSER

3.500 g Kondenseret mælk
2.500 g Kokosmel
25 g Urtehave Kardemomme Premium
1.650 g CBP Non-temp dark 20%

Kokosmel ristes gylden. Røres med kondenseret mælk og kardemomme. Presses ud i form/kantplade (2 cm høj) og stilles på køl/frost til næste dag. Skæres ud (3,5 x 6 cm) og overtrækkes.

