



VINTER 2020

INSPIRATION I HVERDAGEN

VI ELSKER DEJ

Vi deler din passion for autentisk bagerhåndværk. Og vores arbejdsglæde ryger lige ned i dejen – til gavn for dig og dine kunder. Den kan både ses, duftes og smages – prøv selv.

Veganske skærekager i to varianter

Appelsin og squash. Den grønne bager har denne gang valgt at koge økologiske appelsiner – det er anstrengelserne værd: Smagen er intens. Squashkagen er en af danskernes favoritter – godt krydret passer den perfekt til den kolde tid.

Interessen for plantebaserede fødevarer går kun én vej, og det er op. Så selvfølgelig skal du tilbyde dine kunder veganske kager bagt på den nye CREDI® Cake Vegan blanding, der hverken indeholder mælk eller æg.

Petit choux [peti sjú]; en lille, let kage med fin krakelering – helt perfekt til fastelavn og alle andre anledninger.

Dekorert med skovsyre i smukke nuancer er de et fantastisk blikfang. Dine kunder vil elske kagen for kontrasten mellem blødt og sprødt samt den søde smag med en twist af syre.

Myslibar i en perfekt kombination af rugbrød, chokolade, nødder, tranebær med et strejf af mørk malt. En sikker vindernack 24/7 til både store og små.

Et krydret madbrød spækket med ost og gode krydderier. Rigtig godt tilbehør til en varm suppe eller som en appetitvækker før en middag.

Grødbød hitter hos både børn og voksne! Rør havregrød i dejen – du får her den måske bedste og nemmeste opskrift på koldhævet grødbød. Grødbødet har en unik struktur, en saftig, blød krumme og en sprød skorpe.

FREE STUFF I NYHEDSBREVENE

For 0 kroner får du værktøj til at tjene mere

Få fif og fotos til din markedsføring på de sociale medier.



VEGANSK APPELSINKAGE

9 stk. á 450 g

INGREDIENSER

Appelsinmos

Økologiske appelsiner	600 g	-
Vand	20 g	-

Appelsinkage

CREDI® Cake Vegan	2.000 g	989815
Vand	700 g	-
Vegetabilsk olie	400 g	33417
Appelsinmos	500 g	-

Appelsinglasur

Fondantpulver	1.000 g	802336
Appelsinmos	100 g	-
Vand	500 g	-

Form, vælg mellem:

Ø18 cm (lys, bionedbrydelig)	9 stk.	45384
Ø18 cm (sort, frysestabil)	9 stk.	42830

VARENØ.

ARBEJDSBESKRIVELSE

Appelsinmos

Vask og skær appelsinerne i stykker. Kog stykkerne møre i vandet ved lav varme under låg ca. 20 min.

Blend til en jævn mos efter afkøling.

Appelsinkage

Røretid: Rør alle ingredienser ved medium hastighed i 5 min.

Dejvægt: 400 g i form Ø18 cm

Antal: 9 stk.

Bagetid: Ca. 35 min.

Temperatur: 160 °C

Appelsinglasur

Rør ingredienserne sammen til en ensartet masse.

Varm lidt op inden brug.

Glasér de afkølede kager med ca. 50 g appelsinglasur.

OPBEVARING

Inden glasering kan kagerne opbevares indpakket på frost.

FORSLAG TIL DEKORATION

Økologisk revet appelsinskal

Frisk timian eller citronmelisse

Gode råd

Husk tydelig VEGAN skiltning,
så kagerne er nemme at spotte...



VEGANSK SQUASHKAGE

9 stk. á 450 g

INGREDIENSER

Squashkage

		VAREN.R.
CREDI® Cake Vegan	2.000 g	989815
Vand	800 g	-
Vegetabilsk olie	400 g	33417
Squash - revet	400 g	-
Solsikkekerner - ristet	200 g	33162
Kanel	10 g	29476

Kakaoglasur

Fondantpulver	1.000 g	802336
Kakao	80 g	32805
Vand	200 g	-

Form, vælg mellem:

Ø18 cm (lys, bionedbrydelig)	9 stk.	45384
Ø18 cm (sort, frysestabil)	9 stk.	42830

ARBEJDSBESKRIVELSE

Squashkage

Røretid: Rør alle ingredienser ved medium hastighed i 5 min.

Dejvægt: 400 g i form Ø18 cm

Antal: 9 stk.

Bagetid: Ca. 35 min.

Temperatur: 160 °C

Kakaoglasur

Rør ingredienserne sammen til en ensartet masse.

Varm lidt op inden brug.

Glaser de afkølede kager med ca. 50 g kakaoglasur.

OPBEVARING

Inden glasering kan kagerne opbevares indpakket på frost.

FORSLAG TIL DEKORATION

Hakkede pistacienødder



Gode råd

Find alle hæftets opskrifter i
CBP Premium Pro.
Søgeord: Vinter 2020



3 varianter



PETIT CHOUX

108 stk. á 65 g

INGREDIENSER

VARENØ.

Choux

Wales powder til vandbakkelse	1.000 g	24080
Vand (varmt: 60-75 °C)	1.700 g	-

Craquelindej

Sukker	200 g	34405
Linsedej	800 g	-

Citronmousse

Piskefløde	3.000 g	-
Vand	750 g	-
CREDI® Fond Citron	600 g	926125

Kakaomousse & saltkaramel

Piskefløde	3.000 g	-
Vand	750 g	-
CREDI® Fond kakao	600 g	926115
DeliKaramel	550 g	40225
Salt	5 g	34809

Jordbærmousse & chokoladetrøffel

Piskefløde	3.000 g	-
Vand	750 g	-
CREDI® Fond Jordbær	600 g	926110
ODENSE Chokoladetrøffel	550 g	32503

ARBEJDSBESKRIVELSE

Craquelindej

Ælt sukker og linsedej godt sammen. Rul ned på ca. 1,8 og stik ud med rund udstikker Ø6 cm.

Choux

Røretid: Rør vand og wales powder sammen ved lav hastighed. Rør derefter i 4-5 min. ved høj hastighed. Sprøjt dejen ud med rund trylle som små bomber på blank plade. Læg et stykke craquelindej på toppen inden bagning.

Dejvægt: 25 g

Antal: 108 stk.

Bagetid: Ca. 22 min.

Temperatur: 180 °C

Mousse

Pisk fløden meget let. Bland vand og CREDI® Fond Citron ELLER CREDI® Fond Kakao ELLER CREDI® Fond Jordbær og vend sammen med 1/3 af den let piskede fløde. Tilsæt resten af fløden og bland det hele godt sammen. Moussen er nu klar til brug.

Variant med citronmousse

Fyld de afkølede vandbakkelser fra bunden med ca. 45 g citronmousse.

Variant med kakaomousse & saltkaramel

Saltkaramel: Rør DeliKaramel og salt sammen.

Fyld de afkølede vandbakkelser fra bunden med ca. 40 g kakaomousse og ca. 5 g saltkaramel.

Variant med jordbærmousse & chokoladetrøffel

Fyld de afkølede vandbakkelser fra bunden med ca. 40 g jordbærmousse og ca. 5 g ODENSE Chokoladetrøffel.

FORSLAG TIL DEKORATION

En lille mousse-top

Skovsyre i forskellige nuancer

OPBEVARING

Kan opbevares på frost uden pynt

MYSLIBAR

75 stk. á 85 g

INGREDIENSER

		VARENØ.
PASCO® Mørk Softkerne	2.600 g	942110
Tranebær	500 g	31228
Chokoladedrops	400 g	32005
Valnøddebrud	300 g	28384
Mørk brødmalt	50 g	20100
Gær	20 g	36018
Vand	2.500 g	-

ARBEJDSBESKRIVELSE

Æltetid: 10 min. Chokoladedrops tilsættes i sidste minut

Dejtemperatur: 28 °C

Dejvægt: 6.370 g pr. kantplade (45x60 cm)

Antal: 75 stk.

Raskning (køl): Natten over

Bagetid: 25 minutter

Indsætningstemperatur: 240 °C

Afbagningstemperatur: 180 °C

Damp: ½ damp af normalt til rugbrød

Del dejen i 5 baner á 9 cm på langs med sporjern før afbagning. Efter afbagning: Skær hver bane ud i 15 stykker á 4 cm, så barrens mål bliver 4x9 cm.

FORSLAG TIL DEKORATION

Chokoladeovertræk og et drys frysetørrede hindbær eller hakkede pistacienødder.

Brug gerne både mørk, lys, hvid og rosa chokolade.

Gode råd

Overtræk kun halvdelen af baren med chokolade
Brug både mørk, lys, hvid og rosa chokolade
Skab kontrast og blikfang





Gode råd

Dejen er velegnet til koldhævning
 Hav madbrød klar i butikken fra midt på eftermiddagen

KRYDRET MADBRØD

12 stk. á 350 g

INGREDIENSER

		VARENr.
CREDI® Ferment	2.000 g	945848
Salt med jod	40 g	34799
Gær	40 g	36018
CREDIFROST® Super	40 g	971625
Vand	1.200 g	-
Creme fraiche	300 g	-
Revet cheddar	300 g	-
Revet mozzarella	300 g	-
Salt med jod	10 g	34799
Peber	5 g	29471
Tørret oregano	6 g	29483
Mexicansk krydderi	3 g	29482
Tørret rosmarin	3 g	29485
Hele bundter kruspersille	3 stk.	-

Form (lys, bionedbrydelig)

220x94x60 mm	12 stk.	45380
--------------	---------	-------

ARBEJDSBESKRIVELSE

Æltetid: 6 + 4 min.

Dejtemperatur: 26 °C

Liggetid: 2 x 15 min.

Dejvægt: 350 g

Antal: 12 stk.

Raskning (direkte): Ca. 50 min. ELLER

Raskning (køl): Natten over

Bagetid: Ca. 20 min.

Indsætningstemperatur: 250 °C

Afbagningstemperatur: 190 °C

Damp: Ved indsætning, som normalt til brød

Rul dejen ned på ca. 2,5 mm på rullebord i 30x240 cm.

Smør creme fraiche ud på hele dejstykket i et tyndt lag.

Drys de to slags ost ud over dejen i et jævnt lag og krydr med salt, peber, mexicansk krydderi, oregano og rosmarin. Skyl og hak persillen fint og drys den ud over dejen. Skær dejen i strimler på 10 cm/styk af dejens længde. Læg fire strimler ovenpå hinanden. Skær i passende størrelse 4-5 stk./brød og læg dem på højkant i en brødform. Pensl med æg lige inden bagning. Bag brødet til det er gyldent og gennembagt.

KOLDHÆVET GRØDBRØD

9 stk. á 620 g

INGREDIENSER

Finvalset havregryn	500 g	4095
Vand (50 °C)	1.000 g	-

VARENR.

CREDI® Ferment	2.000 g	945848
Fuldkornshvedemel	500 g	4090
Salt med jod	65 g	34799
CREDIFROST® Super	60 g	971625
Gær	50 g	36018
Vand	1.250 g	-
Majsdrys	120 g	33178
Finvalset havregryn	90 g	4095

ARBEJDSBESKRIVELSE

Iblødsætning: Sæt 500 g havregryn i blød i 1.000 g vand (50 °C) i to timer

Æltetid: 4 minutter i 1. gear. Æltes skær i 2. gear

Dejtemperatur: 26 °C

Liggetid: 2 x 20 min.

Dejvægt: 600 g

Antal: 9 stk.

Raskning (køl): Natten over

Bagetid: Ca. 30 min.

Indsætningstemperatur: 250 °C

Afbagningstemperatur: 190 °C

Damp: Normalt for brød

Dag 1:

Virk brødene runde og vend i blanding af majsdrys og havregryn (ca. 20 g/brød). Sæt derefter på køl.

Dag 2:

Tag dejen ud og temperer under plast i ca. 60-90 minutter. Skær et snit i midten samt tre snit på begge sider inden afbagning.

Gode råd

Lav din egen signatur - rids et flot mønster
Bag løbende hele dagen og servér smagsprøver



CREDIN®