

Vi kræser for

Smagfulde frugtfyldninger

BAGE- OG FRYSESTABIL



IGOS

Signatur til bagværket

Fyld -fyldt med frugt

Oplev et lækker udvalg af frugtfyldninger med op til 65% frugtindhold.



IGOS FRUIT FILLING HINDBÆR, 60% FRUGT

Hindbær der med sin kombination af sødme og syrlighed, tilfører en friskhed i enhver opskrift – en klassiker til dit bagværk.



IGOS FRUIT FILLING ÆBLE, 65% FRUGT

Et stykke æbletærte eller -kage er bare noget af det bedste! Der findes masser af måder, hvorpå du kan variere den lækre kage – lige fra den gammeldags slags til de skønneste æbletærter.



IGOS FRUIT FILLING BLÅBÆR, 60% FRUGT

Snitter, snurrer eller snegle – de vilde blåbær med en mild og aromatisk smag kan tæmmes i det skønneste bagværk.



IGOS FRUIT FILLING RABARBER, 50% FRUGT

Rabarbertid er lig med kagetid. Rabarberens charme i både duft og smag kan forsøde både kager, desserter og bagværk. Kan med fordel også anvendes som en smagfuld kompot.

Vores fyld er

Klar til brug

Bage- og frysestabil

Ikke tilsat kunstige farver eller aromaer

Smags- og farvestabil ved bagning

Rabarbertærte

TIP:
Pyntes efter fri
fantasi, eller fx
med små
marengskys og
hvide chokolade-
oblater pyntet
med ODENSE
støv



Ingredienser (18 stk.)

2.700 g Mørdej
2.700 g Mazarinmasse
3.600 g IGOS Fruit filling Rabarber 50%

Tærteform Ø17 cm fores med 130 g mørdej, rullet ned på 3 mm, og fyldes halvt op med mazarinmasse, 150 g. Bages ved 190° C og afkøles. Tærten fyldes op med IGOS Fruit filling Rabarber, ca. 200 g pr. tærte.

Krydderkage med æble og creme



Æblecreme

1.000 g ODNSE Creme Delight
200 g IGOS Fruit filling Æble, 65%

Pisk Creme Delight og vend æblefyldningen i.

Krydderkage bages i springform og flækkes til to bunde, eller bages i fx tærteforme enkeltvis, hvor der så bruges to bunde til en kage.

IGOS Fruit filling Æble fordeles på bunden og herpå sprøjtes 1/3 af æblecremen. På toppen sprøjtes den resterende creme.

Weekend desserttærte med rabarber eller blåbær

TIP:
Tærten kan laves med enten blåbær- eller rabarberfyldning



Ingredienser (12 stk.)

Marcipan cookiebund

- 1.080 g ODENSE Mandler med hinder
- 1.440 g Sukker
- 1.200 g ODENSE Bitter 00
- 960 g Past. Æggehvide
- 72 g Bagepulver
- 24 g Vaniljesukker

Rabarber eller blåbærfyld

- 2.400 g IGOS Fruit filling Rabarber 50% eller IGOS Fruit filling Blåbær 60%
- 12 bl. Husblas

Hvid chokolademousse

- 1.800 g Fløde
- 3.600 g Chokoladepastil hvid
- 1.800 g Fløde
- 36 bl. Husblas

Cookiebund

Sukker og ODENSE Bitter 00 blandes godt sammen. Æggehviderne tilsættes lidt ad gangen. Mandlerne hakkes groft. Resten af ingredienserne tilsættes, og det hele blandes godt sammen.

Springform på Ø20 cm smøres godt, samt fores med bagepapir i bunden, inden dejen hældes i formen. Bages ved 180° C i 30-35 min.

Når bundene er kolde skæres de fri fra kanten, og der sættes et plastik kagebånd ned langs kanten så moussen kan slippe senere.

Rabarber eller blåbærfyld

Udblød husblas. Smelt husblas og rør den ud i frugtfyldningen. Støb frugtfyldningen på cookiebunden og frys den.

Hvid chokolademousse

Husblas lægges i blød i koldt vand i ca. 10 min. Fløden koges op og hældes over chokoladen. Husblas tilsættes. Piskes godt sammen og sættes til side. Når chokolademassen har stuetemperatur, piskes den sidste del fløde til let flødeskum og vendes op i chokolademassen. Støb moussen ovenpå fyldning og bund, og frys kagen.

Rabarbervarianten pyntes fx med friske hindbær, marengskys og hvid chokoladepynt.

Blåbærvarianten pyntes fx med chokoladeoblater drysset med ODENSE Støv, friske blåbær og skovsyre.

Rabarber- snegle



Ingredienser (22 stk.)

- 1.200 g Bløddej
- 500 g Borgmestermasse med rabarber
– se grundopskrift
- 550 g Koldcreme - færdig rørt
- 550 g IGOS Fruit filling Rabarber 50%

Grundopskrift Borgmestermasse med rabarber

- 1.100 g Borgmestermasse
- 555 g Koldcreme - færdig rørt
- 835 g IGOS Fruit filling rabarber 50%

Borgmester/rabarberfyldning

Borgmestermasse, koldcreme og IGOS Fruit filling Rabarber blandes sammen, og smøres ud på hele bløddejen. Dejen rulles sammen til snegle, og skæres ud i passende størrelse.

Efter raskning sprøjtes ca. 25 g koldcreme og 25 g IGOS Fruit filling Rabarber ned i midten af hver snegl, ved siden af hinanden.

Snegle bages i silikoneform ved 210° C i 12-15 min. Efter afbagning stryges med æggestrygelse.

Blåbær- snurrer



Ingredienser (75 stk.)

- 4.200 g Bløddej
- 1.100 g Borgmestermasse med blåbær
– se grundopskrift
- 1.500 g IGOS Fruit filling Blåbær 60%

Grundopskrift Borgmestermasse med blåbær

- 630 g Borgmestermasse
- 470 g IGOS Fruit filling Blåbær 60%

Borgmestermasse og blåbærfyldningen blandes sammen.

Fremgangsmåde

Dejen rulles ned på 2,75 mm og skal måle 60 cm i bredden. Blåbær borgmestermasse smøres ud på hele stykket.

Øverste del foldes 1/3 ned og nederste del foldes 1/3 op. Skæres i strimler på ca. 2 cm i bredden. Strimlerne snurres om en finger og enden samles op og placeres under knuden.

Efter raskning sprøjtes ca. 20 g IGOS Fruit filling Blåbær ned i midten af hver snurre.

Bages fritstående på plade ved 200° C i 10-12 min. og stryges med æggestrygelse efter afbagning.

Æblekranse – snittet eller flettet



Ingredienser (14 stk.)

- 4.200 g Bløddej
- 700 g Borgmestermasse med kanel
– se grundopskrift
- 700 g Koldcreme - færdig rørt
- 700 g IGOS Fruit filling Æble 65%

Grundopskrift Borgmestermasse med kanel

- 670 g Borgmestermasse
- 30 g Kanel

Borgmestermasse blandes med kanel.

Æblekrans snittet

Del bløddejen i 14 stk. og rul til 27 x 35 cm, ca. 2,8 mm i tykkelsen. På den lange led (35 cm), skæres snit på ca. 12 cm ind mod midten, og med 4 cm mellemrum. I siden uden snit sprøjtes 50 g borgmestermasse med kanel, 50 g koldcreme og 50 g æblefyldning oven på hinanden. Den snittede side pensles let med vand, og stykket rulles sammen fra siden med fyldet.

Æblekrans flettet

Del bløddejen i 14 stk. og rul til 27 x 35 cm, ca. 2,8 mm i tykkelsen. Borgmestermasse med kanel, koldcreme og æblefyldning blandes sammen og smøres ud på hvert stykke. Rulles sammen på den korte led, så man ender ud med en pølse på ca. 35 cm. Flækkes på langs og de to stykker flettes sammen. Enderne sættes sammen og formes som en krans. Bages ved 200° C i 15-18 min. i form eller fritstående på silikonepapir. Stryges med æggestrygelse efter afbagning.

Gammeldags fastelavnsbolle med hindbær



Ingredienser (70 stk.)

- 4.300 g Kold bløddej
- 700 g Borgmestermasse
- 1.400 g IGOS Fruit filling Hindbær 60%

Fremgangsmåde

Bløddej tages ud fra køl og rulles ned på 3 mm, og hviler på bordet i 10 min. inden udskæring. Deles med sporejern i 11 x 11 cm. 10 g borgmestermasse og 20 g hindbærfyldning sprøjtes på hver og de lukkes som cremeboller. Stryges, raskes og bages ved 190° C i 10-12 min. Pynt evt. med rød glasur, frysetørret hindbær, chokoladeoblater eller marengskys.

Frugt- lommer



Ingredienser (100 stk.)

4.020 g Færdigrullet Croissantdej
1.000 g Borgmestermasse
2.000 g IGOS Fruit filling Rabarber 50%
200 g Hasselnødder, hakket

Fremgangsmåde

Croissantdejen rulles ned på 3 mm og skæres ud i 10 x 10 cm. 10 g borgmestermasse sprøjtes på og lukkes som æblefisk.

Frugtlommerne raskes.

Efter raskning stryges de med æggestrygelse og drysses med hakkede hasselnødder.
Bages ved 210° C i 10-12 min. (evt. damp i 2 sek.).

Efter bagning sprøjtes ca. 20 g rabarberfyldning i midten af lommerne.

Tip

IGOS Fruit filling Æble, Blåbær og Hindbær kan også bruges.

Creme Croissant med blåbær



Ingredienser (100 stk.)

4.020 g Færdigrullet Croissantdej
1.600 g Borgmestermasse
3.200 g IGOS Fruit filling Blåbær 60%
3.200 g ODENSE Creme Delight

Fremgangsmåde

Croissantdejen rulles ned på 3 mm og skæres ud i rektangel 5 x 9 cm og raskes.

Inden afbagning stryges med æggestrygelse og der laves en fordybning i midten med fingrene, hvori der fyldes 10 g borgmestermasse.

Bages ved 210° C i 10-12 min.

Fyld croissanterne med blåbærfyldning og pynt med pisket Creme Delight.

Tip

Creme Delight kan tilsættes ca. 5% citronsaft eller anden syrlig frugt, for at opnå en mere fast og stabil creme. IGOS Fruit filling Æble, Hindbær og Rabarber kan også bruges.

Cheesecake blåbærsnitte

Ingredienser til 1 ramme/ ca. 60 stk.

Kiksebund

800 g Digestive kiks
200 g Smeltet smør

Knus kiksene og bland med smeltet smør.

Cheesecake

1.500 g Neutral flødeost
375 g Sukker
225 g Past. helæg
Skal af 2 citroner

Pisk alle ingredienser sammen

1.500 g IGOS Fruit filling Blåbær 60%

Havregryns crumble

500 g Havregryn
250 g Sukker
250 g Brun farin
250 g Smør

Bland alle ingredienser til en crumble.

Samling

Kikseblandingens fordeles i en ramme med bølgepergament og trykkes grundigt ned. Fordel cheesecaken på kiksebunden og sprøjt striber af frugtfyldningen på cheesecaken. Fordel havregryns crumble ovenpå.

Bag kagerne ved 160° C i 50-60 min.

Sælg kagerne skåret som snitter, fx 5 x 6 cm, med eller uden ekstra pynt.



Cheesecake rabarber

Ingredienser (6 stk.)

Kiksebund

800 g Digestive kiks
200 g Smeltet smør

Knus kiksene og bland med smeltet smør.

Cheesecake

1.500 g Neutral flødeost
375 g Sukker
225 g Past. helæg
Skal af 2 citroner

Pisk alle ingredienser sammen

600 g IGOS Fruit filling Rabarber 50%

Havregryns crumble

500 g Havregryn
250 g Sukker
250 g Brun farin
250 g Smør

Bland alle ingredienser til en crumble.

Samling

Kikseblandingen/bunden fordeles i Ø16 cm ringe.
Fordel frugtfyldningen i ringen og kom
cheesecake ovenpå, ca. 250 g pr. kage.

Fordel havregryns crumble ovenpå.
Bag kagerne ved 160° C i 50-60 min.

TIP:
Sælg
cheesecaken
med eller uden
ekstra pynt.



Luksus snitter med frugtfyldninger

Grundopskrift Luksus mørdej:

5.000 g	Hvedemel
2.700 g	Lyst rørsukker
700 g	Mandelmel, fint
4.000 g	Smør
600 g	Past. æg
50 g	Vaniljesukker

Fremgangsmåde

Alle ingredienser æltes sammen. Dejen skal hvile på køl før brug.

Mørdejen udrulles til 3 mm og stikkes ud med ønsket udstikker.

Udstik hul til toppen, så fyldningen kan ses. Bag bundene ved 190° C i ca. 15 min.

Fyld bundene uden hul med IGOS Fruit filling Rabarber, Hindbær, Blåbær eller Æble og læg toppen på. Toppen kan dyppes i farvet ægge-hvideglasur inden den lægges på bunden.

Tip:

Lav en luksus mørdej med mandelmel og masser af vanilje, til disse snitter. Denne mørdej smager langt bedre end den traditionelle linsedej, og kan bruges til alle former for kager, hvor du ellers ville have brugt linsedej.



Æbletærte med karamel

Tærteform fores med mørdej og fyldes med mazarinmasse blandet op med en færdig karamel i forholdet 50/50. Bag tærten, pynt med små karameltoppe langs kanten og fyld op med IGOS Fruit filling Æble 65%.

Sortiment



IGOS FRUIT FILLING HINDBÆR 60% FRUGT

Varenr.: 2972.0014D
Nettovægt: 14 kg spand
Holdbarhed: 9 måneder
Opbevaring før åbning: Ved
stuetemperatur
Opbevaring efter åbning:
På køl



IGOS FRUIT FILLING ÆBLE 65% FRUGT

Varenr.: 2973.00125D
Nettovægt: 12,5 kg spand
Holdbarhed: 9 måneder
Opbevaring før åbning: Ved
stuetemperatur
Opbevaring efter åbning:
På køl



IGOS FRUIT FILLING BLÅBÆR 60% FRUGT

Varenr.: 2974.0005D
Nettovægt: 5 kg spand
Holdbarhed: 9 måneder
Opbevaring før åbning: Ved
stuetemperatur
Opbevaring efter åbning:
På køl



IGOS FRUIT FILLING RABARBER 50% FRUGT

Varenr.: 2975.0005D
Nettovægt: 5 kg spand
Holdbarhed: 9 måneder
Opbevaring før åbning: Ved
stuetemperatur
Opbevaring efter åbning:
På køl

Hos IGOS værner vi om den sjældne kombination af århundredgamle traditioner, kombineret med den nyeste viden og moderne metoder. En særlig stolthed knytter sig til vores bagefaste marmelader og frugtfyldninger. Bag alle vores produkter ligger en stor viden og passion, der sikrer en høj og ensartet kvalitet i hele sortimentet.

IGOS er en del af ODENSE-GRUPPEN.

Se mere på www.igos.dk



Signatur til bagværket