

# Vive la France

---



Tank alle landets cykelryttere op med fransk livslyst og bagekunst til sommer!



# Pain des Gauls



Hvedemel	7.500 g
Rugmel	1.500 g
IREKS CIA 10	1.100 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
RUGOMALT	200 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Rugflager	500 g
Gær	100 g
Vand, ca.	7.100 g
<hr/>	
Totalvægt	18.300 g

Æltetid:	4 + 6 min.
Dejtemp.:	26 - 27 °C
Liggetid:	60 min.

Dejvægt:	800 g
Hviletid:	10 min.

Fremgangsmåde:  
Efter liggetiden vejes dejstykkerne af, virkes op og hviler kort.  
Efter hviletiden slås brødene aflange op og vendes i rugsigtemel.  
Brødene sættes på plader og står på køl natten over. Efter raskning snittes brødene i ternet mønster og bages.

Topping:	Rugsigtemel
Rasketid:	Natten over på køl + 60 - 90 min. i bageriet
Bagetemp.:	Som for koldhævet brød
Bagetid:	Ca. 45 min., spjældet trækkes efter 25 min.



# Baguette

Hvedemel	10.000 g
DURUM-SAUERTEIG	400 g
GERSTEN-MALTEX	100 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Salt	210 g
Gær	100 g
Vand, ca.	7.000 g
Totalvægt	17.910 g

Æltetid:	9 + 4 min.
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	60 min.

Dejvægt:	350 g
Hviletid:	5 min.

#### Fremgangsmåde:

Dejen hviler 60 min. i olieret kasse og vejes herefter af. Slås op til baguette, lægges på melede klæder og sættes på køl natten over. Tempereres i bageriet 30 - 45 min., lægges på afsætterbånd eller netplader, snittes 4 gange på skrå og bages.

Topping:	Hvedemel
Rasketid:	Natten over på køl
Bagetemp.:	Som normalt for baguette
Bagetid:	20 - 22 min.

”

Det lader til, at baguetten blev populær først og fremmest på grund af den parisiske hang til luksus i sidste halvdel af det 19. århundrede.

Fuldkornsmel var andenrangs, og folk ville have brød bagt på "førsteklasses" hvidt mel, med den sprøde skorpe og bløde krumme som var mulig at lave i de nye dampovne. Det traditionelle, runde brød bagt på fuldkorn blev forladt til fordel for baguetten.

”



# Croissant

Hvedemel (koldt)	10.000 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
IREKS FROST PLATIN	200 g
Sukker	600 g
Smør/røremargarine	300 g
Salt	160 g
Gær	400 g
Vand, ca.*	5.200 g
<hr/>	
Totalvægt	17.060 g

\* OBS - dejen skal være fast.

Æltetid:	8 + 4 min.
Dejtemp.:	15 - 16 °C
Liggetid:	16 - 20 timer ved 4 - 6 °C i dejkasse
Dejvægt:	90 - 100 g
Hviletid:	1 - 2 timer

#### Fremgangsmåde:

Efter æltning deles dejen i 4 stykker, de trykkes flade og lægges i dejkasser til dagen efter. Dagen efter rulles dejen med 25 eller 30 % rulle margarine/smør. Dejen rulles 2 x 4, hviler minimum 30 min. på køl efter hver rulning. Dejen rulles ned på ca. 3,5 mm og skæres ud til croissanter i den ønskede størrelse. Croissanterne vikles, raskes og stryges med æg før bagning.

Rasketid: 2 ½ - 3 timer under plast i bageriet eller i raskeskab 26 °C med 75 % fugtighed

Bagetemp.: 190 - 200 °C, evt. med lidt damp

Bagetid: 14 - 16 min.

”

Det siges, at croissanten stammer fra det østrigske bagværk kipfeln, som kom til Paris samtidig med wienerbrødet i slutningen af det 19. århundrede. I den franske hovedstad smeltede de to bagværker sammen og blev til den halvmåneformede favorit - croissanten. Hvis en parisisk croissant er bagt med smør kaldes den croissant au beurre, og er den uden, hedder det en croissant ordinaire.

”

# Pavé

Hvedemel	8.500 g
Rugmel	1.500 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Olie	100 g
Salt	220 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.500 g
<hr/>	
Totalvægt	18.470 g

Æltetid: 4 + 6 min.

Dejtemp.: 24 - 26 °C

Liggetid: 60 min.

Dejvægt: 400 g

Hviletid: Ingen

Fremgangsmåde:

Dejen hviler en time i en olieret kasse, vendes ud på rugmel og hakkes rektangulært ud i den ønskede størrelse. Sættes på plade på køl natten over og tempereres herefter i bageriet. Umiddelbart inden bagning skæres et kryds hele vejen hen over brødet.

Topping: Rugmel

Rasketid: Ca. 60 min. eller natten over på køl

Bagetemp.: Som normalt for koldhævet brød

Bagetid: 25 - 30 min.



# Éclair

GOLDEN VANDBAKKELSE	2.000 g
Olie	900 g
Vand, varmt	3.000 g
Totalvægt	5.900 g

Røretid: 5 – 7 min. ved mellemste hastighed

Dejvægt: Ca. 40 g (12 – 14 cm)

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser røres sammen med spatel ved mellemste hastighed. Dejen sprøjtes ud med en stor rund tylle på silikonepapir (12 – 14 cm lange) og bages.

Bagetemp.: 175 – 180 °C

Bagetid: 18 – 20 min., lukket spjæld under hele afbagningen. Kan bages direkte fra fryseren ved 10 – 15 °C lavere afbagningstemperatur.

**Cremefyldning:**

Fløde	1.600 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	2.400 g
Vand, koldt	6.400 g
Totalvægt	10.400 g

*Blåbær-, æble- og rabarbermarmelade til fyldningerne*

Fremgangsmåde:

Cremefyldningen piskes i ca. 4 min. Sprøjt en stribe marmelade i bunden. Hen over marmeladen sprøjtes ca. 70 g creme. Cremen kan farves og passes til efter ønske. Kagerne pyntes med glasur. Kan fryses med og uden fyld.

Topping: Glasur (blå til éclair med blåbær, hvid til éclair med æble, rød til éclair med rabarber)



”

Den aflange vandbakkelse med cremefyld og glasur siges at være opfundet af Marie-Antoine Carême, en fransk konditor og kok. Han lavede blandt andet Napoleons bryllupskage, var ansat som køkkenchef af kongelige over hele Europa og designede den ikoniske høje kokkehat. Navnet éclair betyder ”lyn”, og en engelsk ordbog definerer den som en kage, der er ”lang af form og kort af varighed”.

”



## Tourte de meule

Hvedemel	8.000 g
Rugmel	2.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Salt	220 g
Gær	100 g
Vand, ca.	7.100 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 17.720 g

Æltetid:	5 + 7 min.
Dejtemp.:	27 - 28 °C
Liggetid:	30 min.
Dejvægt:	1.000 g

### Fremgangsmåde:

Dejstykkerne vejes af og virkes runde op. De lægges med virket opad i en hævekurv, der er drysset med rugmel, og sættes på køl under plast natten over. Efter temperering vendes de ud af formen med virket ned. Der skæres 5 skrå opadgående snit, og brødene bages af.

Topping:	Rugmel
Rasketid:	Natten over på køl og ca. 30 min. i bageriet
Bagetemp.:	Som for koldhævet brød
Bagetid:	Ca. 50 min.

# Brioche

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Smør	425 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.000 g
<hr/>	
Totalvægt	4.250 g

Æltetid: 3 + 7 min.

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 15 min.

Dejvægt: 1.900 g pr. bræk

Hviletid: 15 min.

Fremgangsmåde:

Dejen virkes op til boller, og der sættes 8 stk. i alu-form 75165 eller 6 stk. i alu-form 7164 (skal kun bages 12 min.). De raskes, pensles med æggestrygelse og bages.

Rasketid: 50 - 60 min.

Bagetemp.: Ca. 180 °C

Bagetid: 14 - 16 min.

