



HOLST OG HEJNI PÅ INSPIRATIONSTUR TIL USA

**If you can
bake it here**



TAG MED PÅ OPDAGELSESREJSE TIL BAGERBRANCHENS FRONTLINJE I NEW YORK, SAN FRANCISCO OG LOS ANGELES. HER SKABES MANGE AF MORGENDAGENS PRODUKTER OG KONCEPTER.

Hvorfor står indbyggere i San Francisco i kø efter en bestemt kage hver morgen? Hvordan bliver man en celebritet ved at bage ét slags brød? Og hvad sker der ellers i den amerikanske bagerbranche?

Det var nogle af spørgsmålene, der fik CBP's fagkonsulenter Thomas Holst og Hejni Andersen til at rette blikket mod USA, da der skulle indhentes inspiration til nye opskrifter og koncepter. SPRØD tog en snak med de to eksperter, da de var vendt hjem igen.

Mange trends begynder i USA

Først og fremmest var vi nysgerrige for at vide, hvorfor Holst og Hejni havde udset sig USA som mål for inspirationsturen.

– Amerikanske bagerier er værd at holde øje med, forklarer Hejni. – De er gode til

at eksperimentere og udvikle sig. Og til at fange, hvad kunderne vil have. Mange af de nye tendenser inden for detailhandel og fødevarer, vi ser herhjemme, kommer netop fra USA.

Holst supplerer:

– Nyskabelsen derovre sker hele vejen rundt om bagerfaget. Vi kiggede derfor ikke kun på opskrifter, men også butikssindretning og markedsføring på vores rundtur.

Lokale råvarer bliver stort

Det er en begyndende tendens i Danmark, at forbrugere efterspørger flere lokalt producerede råvarer og slutprodukter. Den trend har vokset sig rigtig stor i USA, og der er al mulig grund til at tro, at vi vil se meget mere til det herhjemme.

– Lokale produkter er populære i USA af flere årsager, fortæller Holst. – De fleste



Chad Robertson, Tartine Bakery, San Fransisco

★ BAGERNES MICK JAGGER ★

Chad Robertson er det tætteste, man kommer på en rockstjerne i den amerikanske bagerbranche. Chad driver Tartine Bakery i San Fransisco, sælger tusindvis af bagebøger og optræder i magasiner og tv-shows. Det sjove er, at han har grundlagt sin succes på ét eneste brød – the Basic Country Bread. Brødet er udviklet på basis af traditionelt fransk bagerhåndværk, tilsat Chads blik for nytænkning plus tusindvis af timers hårdt arbejde. Brødet består af surdej, mel, salt og masser af vand, og det har en utrolig lækker og svampet krumme med en rig og kompleks smag.

Chad er heldigvis ikke nærig med sin viden om brød. Han har skrevet populære bagebøger, hvor han beskriver sin teknik i detaljer, og han holder workshops over hele verden – bl.a. i Meyers Madhus. Og så gav han os en masse gode tips, som du får glæde af på temasiderne om lokale råvarer.

Nysgerrig? Dyk ned i Chads verden i hans bog "Tartine" – den kan bestilles hos boghandleren eller på nettet.





Man kommer ikke uden om USA, hvis man vil se, hvor bagerfaget bevæger sig hen



forbrugere er stolte af det sted, de bor, og de forbinder lokal produktion med høj kvalitet. Samtidig gør den korte afstand mellem råvareproducent og udsalgssted produkterne langt mere bæredygtige end dem, der flyves halve jordkloder rundt. Dét giver også point!

– I USA går flere bagerier hele vejen og maler selv deres mel og kærner deres smør. Nok ikke realistisk i et dansk bageri, men det viser i hvert fald, at der er potentiale i trenden, forklarer han.

Ikke bange for alverdens blandinger

Amerikanske bagere er ikke bange for at mixe ingredienserne og således skabe helt nye smagsoplevelser.

Der er masser af frugter og nødder i deres bagværk, og Holst og Hejini smagte bl.a. på croissant med kiksecrumble, mandler og masser af frugt. Ikke særligt "nordisk minimalistisk", men overdådigt på den gode amerikanske måde.

De går heller ikke af vejen for at bruge færdige produkter i opskrifterne. Eksempelvis så Holst og Hejini flere kager og desserter, hvor de populære Oreos indgik på opfindsomme måder.

Den gode historie

Mange amerikanske bagere er gode til at skabe PR omkring deres butikker, produkter og sig selv. Flere har skrevet bøger og deler ud af deres viden i opskriftsbøger. De forstår, at kundernes omtale er den bedste markedsføring, man overhovedet kan få. Derfor er produktkvalitet og oplevelsen i butikken alfa og omega.

– Flere steder bager man kun et begrænset antal af de mest populære produkter hver dag. Det gør produkterne eksklusive og endnu mere eftertragtede, når de er lidt svære at få fat i, siger Hejini.

– Kunsten er at gøre kunderne sultne og at få dem til at snakke. Som bager er det fristende at bage mest af det, folk helst vil

have, men det kan give stor effekt at gå den modsatte vej, uddyber Holst.

Gerne lidt tys-tys

Også butikskoncepterne er præget af en stor lyst til gå nye veje. Amerikanerne dyrker gerne det lidt hemmelige, så folk skal gøre en indsats for at finde butikken.

– Vi besøgte en bagerbutik i Los Angeles, som ikke havde noget skilt på facaden. Der var intet, der fortalte os, at her lå en bagerforretning. At vi overhovedet kom derhen kunne vi takke vores stedkendte guide for, fortæller Hejini.

– Men da vi kom indenfor, var der masser af mennesker. Kendskabet til det gode bageri havde spredt sig fra person til person, helt uden brug af betalt reklame. Brødet var ganske fint, men jeg tror, at det eksklusive præg havde en stor del af æren for butikkens succes. Det hemmelige er spændende at opdage for kunden, og hun kan give tippet videre til sine bekendte. Bedre reklame fås ikke.



En tur fyldt med netværk og fagligt indhold

Holst og Hejni har mange gode kontakter til amerikanske bagere. Ved at udnytte forbindelserne lykkedes det dem at komme helt ind i bagerierne og ned i opskriftsmapperne hos en række af de mest fremtrædende bagerier i USA. Holst og Hejni var mere bagved end foran disken, smagte sig igennem udvalgte brød og kager sammen med bagermesteren selv og diskuterede råvarer og bageteknikker. På den måde fik de langt mere værdifulde indsigter, end hvis de blot var rejst derover på må og få.

Glæd dig til nyt!

Holst og Hejni fik fyldt deres notesbøger og kameraer, og de smagte sig igennem et utal af brød og kager. De har allerede været i gang med at udvikle de første nye opskrifter, der er lige til at gå i gang med. Du kan se de første under temaet om lokale råvarer i denne udgave af SPRØD.

Opskrift

Se opskriften i
CBP Premium Pro

Cruffins med peanut/banan creme

70 stk. á 120 gram

INGREDIENSER

- 2.650 g CBP Hvedemel
- 650 g Sødmælk
- 255 g Øko Rørsukker
- 210 g Helæg past.skrabe
- 130 g Havresur 20 aktiv flyd.
- 100 g Kronjäst orig. gær
- 55 g Salt u/jod
- 600 g Vand
- 1.700 g Butter Pastry 100%
- 2.100 g Peanut/banan fyld – basisopskrift

PEANUT/BANAN FYLD 1.560 gram

- 1.000 g KåKå Vaniljecreme
- 400 g Debic piskefløde 35%
- 80 g Puratos Classic Banan
- 80 g Peanut butter creamy

Når smørret er pakket ind i dejen, hviler de til en ensartet temperatur. Rulles 2 x 4 og hviler på køl mellem hver rulning. Den færdige dej rulles ned til 3,5 mm og skæres ud som croissanter (ca. 90 g). Rulles sammen flade i den ene side, hvor snippen ligges i bunden. Cruffins lægges i tulipanforme og sættes i muffinformer. Trykkes let på toppen og raskes. Efter raskning trykkes de ned på toppen og bages ved 220 C. i 11-13 min. Når de er bagt, vendes de i sukker direkte fra ovnen og sættes tilbage i formen til afkøling. Herefter sprøjtes 30 g peanut/banan creme i og pyntes med en tørret banan på toppen.

PEANUT/BANAN FYLD: Vaniljecreme, peanut butter og bananpasta røres sammen. Fløden tilsættes og røres til en let ensartet creme (ikke piske).

Hvad er en cruffin?

Bag en croissant i en muffinform og fyld den med creme, syltetøj eller andet sødt. Så har du en cruffin. Så vidt vides blev de første cruffins bagt i Australien i 2013, men de blev gjort populære af Mr. Holmes Bakehouse hurtigt derefter.



CRUFFINS!!

Så populære, at kunderne gerne står i kø i en time. Mr. Holmes Bakehouse er et eksklusivt lille bageri med ganske få produkter på hylderne. Men hvilke produkter! Særligt deres cruffins er blevet et hit i det centrale San Francisco, hvor bageriet hører hjemme.

Konceptet er simpelt. Mr. Holmes bager 200 cruffins hver dag. De bliver solgt fra kl. 9, og de første kunder stiller sig i kø ved 8-tiden, hvor de får et klistermærke, der giver mulighed for at købe max. 2 pr. person. Der bliver udsolgt hver dag, og der er altid kunder, der må gå hjem med uforrettet sag. Så man gør klogt i at være på dupperne, hvis man vil sikre sig dagens variant af de sprøde og delikate kager.

Et begrænset antal øger interessen

Hvorfor sælger cruffins så godt? Kagerne er selvfølgelig lækre og af høj kvalitet, men hos Mr. Holmes har de samtidig gjort noget smart ved kun at bage 200 hver dag. Det, at man skal gøre sig umage for at få fat i en cruffin, giver den ekstra værdi for kunden. De holder samtidig markedet "sultent" ved ikke at overfodre det med produkter, selvom de kunne sælge mange flere af dem. Det er en opskrift på en succes med lang levetid.





Rhonda fra Meyers, New York

MEYER PÅ AMERIKANSK

Thomas Holst har en fortid hos Meyers, og derfor fik CBP's fagkonsulenter lov til at komme med "bag scenen" i Meyers spændende nye virksomhed i New York, hvor Rhonda fra Meyers viste rundt.

De besøgte produktionsfaciliteterne i Queens, Brooklyn og Manhattan og fik et godt indblik i, hvordan de dygtige bagere arbejder med at gøre dansk brødtradition til et hit i millionbyen.



★ TIPS & INSPIRATION ★ fra staterne

HAV MOD TIL AT EKSPERIMENTERE

Der opstår kun nyt, når nogen tør tage første skridt. Vi smagte mange spændende (og mærkelige) brød og kager over there. Eksempelvis parmesan-cookies, som lyder meget specielt, men som faktisk smager rigtigt godt.

SÆLG SKÆREKAGER I UDSKÆRINGER

I USA er det almindeligt, at du kan købe en enkelt skive af en større kage. Prøv det og se, om du ikke kommer til at sælge flere skærekager, tærter og lagkager ved at sælge dem i mindre portionsstykker.

BRUG LOKALE RÅVARER OG FORTÆL OM DET

Kunderne elsker gode historier om de fødevarer, de køber. Og en af de allerbedste historier er lokal oprindelse. Det er stort i USA og bliver det endnu mere herhjemme. Begynd nu!

BRUG KENDTE PRODUKTER SOM INGREDIENSER

Oreos, Daim, After Eight. Dine kunder har alle en "favorit-treat", som du kan bruge i kager og desserter. Prøv fx at blande knuste Oreos i en dessert og se om dine kunder kan fristes til at prøve noget nyt – det er nemmere, når de kender smagen på forhånd.

VÆR EKSKLUSIV

Bag et begrænset antal af din mest populære kage og få kunderne til at stå i kø efter dem. Det lyder måske mystisk, men det giver omtale og nysgerrige kunder i butikken. Som historien om den eftertragtede cruffin.

DEL UD AF DIN FAGVIDEN

Chad Robertson har fået succes som bager ved at dele gavmildt ud af sin viden om godt brød. Det sker bl.a. gennem bøger og kurser. Ja, han lærer folk at bage selv, men samtidig har han gjort sig selv kendt som "brødkongen". Ikke en dårlig position at have, når folk skal vælge, hvor søndagsbrødet skal købes.



FRESH MILLED FLOUR 100% stone ground
white whole wheat
\$5.99 / \$3.99

stone ground whole grain
stone ground whole grain
stone ground whole grain
stone ground whole grain

DOUBLE CHEESE MIT
whole wheat flour, egg, oil, flour
sauce, cheese, onion, tomato,
salt, baking powder, yeast, 100% whole grain

JOE GRANOLA
rolled oats, sunflower & sesame seeds,
almonds, cardamom, coconut, flax,
cinnamon, almond, maple, sea salt

CORNFLEAK BREAKFAST CEREALS
stone ground whole grain \$7.99

SOFT SANDWICH BREAD
whole wheat flour, yeast, oil, flour,
sauce, seaweed, salt, 100% whole grain \$7.99

ADVENTURE BREAD (GF)
rolled oats, sunflower & sesame seeds,
protein, hazelnut, almonds, olive oil,
maple syrup, sea salt \$7.99

CRUSTY BREAD
whole wheat flour, yeast, oil, flour,
sauce, salt, 100% whole grain \$6.99

BREADS OF THE WEEK
whole wheat flour, rye flour (whole),
sourdough culture, sea salt
BIG BREAD (sourdough) \$6.99

JOE'S FLOUR
whole wheat flour, stone ground flour,
sourdough culture, sea salt, 100% whole grain \$6.99

RED, WHITE & RYE
whole wheat flour, whole rye flour,
sourdough culture, sea salt \$6.99

JOE'S GRAN NUTS
whole wheat flour, whole rye flour,
sourdough culture, sea salt \$6.99

JOE'S SEED BREAD
whole wheat flour, whole rye flour,
sourdough culture, sea salt, 100% whole grain \$7.99

EVERYTHING
whole wheat flour, whole rye flour, sesame
seed, onion, dried onion, garlic powder,
sourdough culture, sea salt \$6.99

JOE'S SWEET BREAD
whole wheat flour, whole rye flour,
sourdough culture, sea salt, 100% whole grain \$8.99