



BURGER SÅ HIP SOM ALDRIG FØR



Homemade
**PULLED PORK
BURGER**



Homemade
**TUN
BURGER**



Homemade
**VEGGIE
BURGER**



Homemade
**HAM
BURGER**



Homemade
**BAVARIA*
BURGER**



Homemade
**BACON-
CHEESE
BURGER**

* SYDTYSK SPECIALITET



Udnyt potentialet i Bager-Burgen og opfrisk din Snack-afdeling!

Alle kender den, mange elsker den: Burgeren har forlængst fået overtaget i popularitetskonkurrencen i trend-snack. Forbrugerne er blevet mere bevidste om en afvekslende kost i bedste kvalitet. Med en håndlavet burger adskiller du dig fra dine konkurrenter på både udseende og smag.

Dine fordele:

- **Burgeren er varmere end nogensinde før:** Kunderne elsker en mættende snack
- **„Homemade“-Trenden understøtter dine kompetencer som håndværksbager:** Optimale betingelser for integration i dit snacksortiment
- **Bager-Burgen differentiere sig** fra andre snack-udbydere

Den aktuelle
**STREETFOOD
TREND**
i dit bageri

Drag fordel af de ubegrænsede muligheder og kombiner dine rustikke burgerboller efter behag - med ingredienser efter dit valg og/eller andre smagsindtryk (f.eks. originale saucer). Påvirk impulskøb yderligere med kombi-tilbud f.eks. sælg burgeren sammen med en softdrink.



Vores Bager-Burger

GRUNDOPSKRIFTER

Rustikke burgerboller i Premium-Kvalitet med et håndværksmæssigt udtryk er den perfekte basis for dine „Homemade“ Bager-Burger-Specialiteter.

Tip:
GRILL-FANS VIL ELSKE AT TAGE DE
LÆKRE BAGER-BURGERBOLLER
MED HJEM

GRUNDDEJ MED PANE LUCIANE

Ingredienser

Hvedemel	1.300 g
Pane Luciane	400 g
Semulje af hård hvede	300 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g

Vægt i alt 3.420 g

GRUNDDEJ MED PANE D'ORO

Ingredienser

Hvedemel	1.500 g
Semulje af hård hvede	200 g
Pane d'oro	300 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Salt	50 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g

Vægt i alt 3.470 g

GRUNDDEJ MED PANE RUSTIC

Ingredienser

Hvedemel	1.500 g
Semulje af hård hvede	200 g
Pane rustic	300 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Salt	50 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g

Vægt i alt 3.470 g

Fremstilling

Dejen virkes op, og sættes på plader med silikonepapir og stilles på køl eller i gærstop, på brødprogram (mindre brød typer).

Når dejstykkerne er raskede, trykkes de med fingrene og raskes yderligere 30 -40 minutter.

Efter raskning afbages bollerne uden damp med åbent spjæld ved 250 °C i ca. 13 min.

Bageteknik

Æltetid:	5 min. langsomt, 6 min. hurtigt
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	10 min.
Vægt i virk:	3.000 g
Raskning i virk:	10 min.
Ovntemperatur:	ca. 250 °C
Bagetid:	ca. 13 min.

DEN PERFEKTE BASIS TIL DINE SNACKS



Burgerbolle med Pane rustic



Burgerbolle med Pane d'oro



Burgerbolle med Pane Luciane

Med vores 3 grunddeje har du den perfekte basis til at fremstille alsige snacks. Du kan derfor hurtigt justere dine snack-tilbud efter kundernes behov.

Så let er det

Drag fordel af de ubegrænsede muligheder: Kombiner dine rustikke Bager-Burger boller med ingredienser efter dit valg og forfin dine snacks med originale saucer. Så let er det:



1.

Først **bages burger-bollerne færdig**, ikke helt så sprøde.

Dernæst **fyldes underdelen med ingredienser der kan bages** (f.eks. skinke, ost etc.).

Fyldstation: Læg ingredienserne på i den angivne rækkefølge (skal være på køl)



2.

Gratiner **underdelen med ingredienserne**

3.

Derefter lægges de **friske ingredienser på** (f.eks. tomat, salat m.m.)

Smør låget (f.eks. med fristost, pesto etc.) og læg på.



4.

Færdig og klar til servering!



TIP:

FORBAG BURGEREN

Fordel: hurtigere salg og mindre udtørring

OPVARM EVT. I HYBRIDOVN (f.eks. Merrychef eller Atollspeed)

Fordel: mere nydelse, varme = kvalitet

HERLIGE OPSKRIFTS-IDEER



VEGGIE BURGER

Ingredienser

Bager-Burger med Pane Luciane
ca. 2.400 g

Pesto-Rosso-Creme:

Creme Fraiche 18 % Fedt 250 g
Pesto Rosso 250 g
Parmesan, revet 50 g
Salt 10 g

Pesto-Rosso-Creme 560 g

Rød peberfrugt, rå, i skiver 3.000 g
Rødløgsskiver, fint snittet 600 g
Gouda, revet 48 % Fedt 600 g
Gouda i skiver 48 % Fedt 600 g
Feta 750 g
Oliven, sorte 450 g

Vægt i alt 8.960 g

Antal 30

Læg på, gratiner og anret

Skær den ikke helt bagte burgerbolle over efter afkøling. Smør over- og underdel med Pesto-Rosso-Creme. Bland rød peberfrugt, rødløg, feta, oliven og revet gouda og læg på bunden. Læg en skive Gouda på toppen og bag burgeren ca. 3 min. ved 250 °C. Læg låget på til sidst.

VEGETAR



HAM BURGER

Ingredienser

Bager-Burger med Pane Luciane
ca. 2.400 g

Kryddersmør 500 g
Emmentaler, revet
min. 45 % Fedt 1.200 g
Skinke, kogt 3.900 g
Tomater i skiver 1.050 g
Camembert 45 % Fedt 900 g
Forårsløg 150 g

Vægt i alt 10.100 g

Antal 30

Bag skinkebøffer, gratiner, læg på og anret

Skær burgerbollerne over. Smør over- og underdel med kryddersmør. Skær 3.000 g. af den kogte skinke i 1 cm. brede strimler og bland med reven Emmentaler og form massen til 140 g. bøffer i runde silikoneform Ø 10 cm. Bag bøfferne ca. 10–12 min. ved 240 °C. Tag de bagte bøffer ud af formen efter afkøling og læg på underdelen. Læg resten af skinkestrimlerne på sammen med tomater. Top op med Camembert og gratiner i ca. 3 min. ved 250 °C. Direkte efter gratineringen drysses med forårsløg (kun det grønne) og læg overdelen på.



TUN BURGER

Ingredienser

Bager-Burger med Pane d'oro ca.	2.400 g
.....	
Peberrodscreme:	
Fløde-Peberrod	250 g
Creme Fraiche 18 % Fedt	250 g
.....	
Tun i olie	2.850 g
Rødløgssringe, fint snittet	300 g
Mozzarella-Skiver 45 % Fedt	1.200 g
Forårsløg	150 g

Vægt i alt	7.400 g
-------------------	----------------

Antal	30
-------	----

Læg på, gratiner og anret

Skær burgerbollerne over. Smør over- og underdel med peberrodscreme. Læg tun på først, derefter løgringe og 2 mozzarella skiver. Gratiner i ca. 3-4 min. ved 250 °C.

Direkte efter gratineringen drysses med forårsløg (kun det grønne) og læg overdelen på.



PULLED PORK BURGER

Ingredienser

Bager-Burger med Pane d'oro ca.	2.400 g
.....	
BBQ-Sauce	450 g
BBQ Pulled Pork	3.000 g
Coleslaw	1.500 g
Løg, tynde skiver	300 g
Lollo Bionda salat	600 g

Vægt i alt	8.250 g
-------------------	----------------

Antal	30
-------	----

Læg på og anret

Skær den ikke helt bagte burgerbolle over efter afkøling. Smør over- og underdel med BBQ-Sauce. Læg salatblade på og derefter Pulled Pork. Til slut lægges løg, coleslaw og grøn salat på kødet og afslut med overdelen.

BAVARIA BURGER

*Bavaria er en øvnbagt bayersk „Leberkäse“
- altså farsbrød - som er opkaldt efter byen
Bavaria i Bayern, Tyskland.*

Ingredienser

Bager-Burger med Pane rustic ca.	2.400 g
Farsbrød, bagt	3.000 g
Spejlæg	1.200 g
Agurkesalat, i skiver	900 g
Løg, tynde skiver	600 g
Sød sennep	500 g

Vægt i alt 8.600 g

Antal 30

Læg på og anret

Skær burgerbollerne over. Smør over- og underdel med sød sennep. Læg lidt salat på underdelen og derefter en skive bagt farsbrød. Til slut lægges syltede agurker, løg og spejlæg og afslut med overdelen.

BACON-CHEESE HAM BURGER

Ingredienser

Bager-Burger med Pane rustic ca.	2.400 g
Sennepscreme:	
Crème Fraîche 18 % Fedt	400 g
Sennep	100 g

Sennepscreme 500 g

Skinke, kogt	1.500 g
Baconskiver, stegt	1.500 g
Blåskimmelost	900 g
Løg, tynde skiver	600 g
Syltede agurker (i skiver på langs)	750 g

Vægt i alt 8.150 g

Antal 30

Læg på, gratiner og anret

Skær burgerbollerne over. Smør over- og underdel med Sennepscreme.

Sauter løgene. Skær skinke i ca. 2 cm brede strimler og læg skiftevis skinke og bacon på underdelen. Derefter lægges blåskimmelosten på og gratiner i ca. 3 min. ved 240 °C. Til slut lægges de sauterede løg og de syltede agurker på og afslut med overdelen.

Den aktuelle
STREETFOOD
TREND
i dit bageri

Køb ingredienserne hos BÄKO Danmark

Produkt	BÄKO varenr.
Pane Luciane	211486
Pane D'oro	221069*
Pane Rustic	213910
SP Soft & Frisch CL	381759
*bestillingsvare	



TIP:

Tilbyd dine kunder at købe de bagte Bager-Burgerboller så de selv kan lave lækre bager-burgere derhjemme

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



*connecting the
world of baking®*