

TO GO produkter

Lækre applikationer til livet på farten



TO GO NEMT OG LÆKKERT!

Vi giver jer inspiration med lækre opskrifter på gode "to-go" produkter på de næste sider. Både med en nyfortolkning af den velkendte hotdog, søde sager og lækre sandwiches.

God fornøjelse!

Opskrift: Deluxe Pølsehorn

Ingredienser:	
Hvedemel	1000 g
Sukker	60 g
Vand	450 g
Gær	40 g
Festipak	80 g
Sapore Fidelio	20 g
Smør	80 g
Easy Soft'r	100 g



TO GO

Fremgangsmåde:	
Æltetid	4 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemperatur	28°C
Liggetid 1	10 min.
Afvejning	1050 g til 30 stk.
Liggetid 2	10 min.
Opslåning	Rulles ud og læges i en rektangulær form
Rasketid	45 min. 32°C 80% RH
Dekoration	Stryg med æg. En pølse lægges i, en stribe sennep og mayonaise sprøjtes på og drysses med revet ost
Ovntemperatur	180°C
Bagetid	15 min. uden damp

Opskrift: Hakboller med chokolade

Ingredienser:	
Hvedemel	1000 g
Vand	500 g
Æg	50 g
Gær	75 g
Olie	75 g
Sukker	100 g
Easy Soft'r	100 g
Belcolade Selection Noir Grains 55%	375 g
Æg (til hak)	100 g



Fremgangsmåde:	
Æltetid	3 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemperatur	27°C
Liggetid 1	10 min. Hakkes grundigt med æg og chokolade
Afvejning	100 g. pr. stk
Opslåning	Sættes på plader med papir
Rasketid	70 min. 32°C 80% RH
Dekoration	Stryges med æg
Ovntemperatur	230°C
Bagetid	8-10 min.

Opskrift: Blåbær båd

Ingredienser:	
Hvedemel	1000 g
Vand	340 g
Æg	150 g
Gær	50 g
Smør	65 g
Sukker	80 g
Salt	18 g
Sapore Fidelio	20 g
S500	10 g
Mimetic Primeur 5%	500 g



Fremgangsmåde:	
Æltetid	5 min. langsomt + 1 min. hurtigt
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -18°C
Lamiering	3x3
Liggetid 2	20 min. ved 5°C
Laminering	1x3
Opslåning	Rulles ned på 6 mm og skæres aflange 4 x 12 cm
Rasketid	80 min. 30°C 80% PH
Dekoration	Borgmestermasse i bunden og Topfil Vilde Blåbær på toppen. Stryges med æg
Bagetemperatur	220°C
Bagetid	14 min.
Efter afkøling	Pyntes med friske blåbær dypet i Harmony Sublimo

Opskrift: Gourmetspandauer med vaniljecreme

Ingredienser:	
Hvedemel	1000 g
Vand	340 g
Æg	150 g
Gær	50 g
Smør	65 g
Sukker	80 g
Salt	18 g
Sapore Fidelio	20 g
S500	10 g
Mimetic Primeur 5%	500 g



Fremgangsmåde:	
Æltetid	5 min. langsomt + 1 min. hurtigt
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved -18°C
Lamiering	3x3
Liggetid 2	20 min. ved 5°C
Opslåning	Rulles ned på 4 mm og skæres 10x10 cm. Fyldes med borgmestermasse.
Rasketid	80 min. 30°C 80% PH
Dekoration	Creme og nødder. Stryges med æg
Bagetemperatur	220°C
Bagetid	14 min.
Efter afkøling	Pyntes med Puratop Hvid Icing

Opskrift: Saltet peanut & karamel croissant

Ingredienser - Croissant:	
Mel	1000 g
Vand	450 g
Salt	20 g
Sukker	80 g
Gær	50 g
Cremet peanutbutter	100 g
Sapore Fidelio	25 g
Mimetic Primeur 5%	50 g
S500	15 g
Mimetic Primeur (til laminering)	500 g

Ingredienser - fyld:	
Deli Karamel	Tilpas



Fremgangsmåde:	
Æltetid	4 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	18°C
Liggetid 1	30 min. ved - 20°C
Lamiering	2x4 (på den ufarvede dej)
Liggetid 2	30 min. ved 4°C
Opslåning	Placer den farvede dej på toppen og rul ned til 2 mm. Skær trekanter på 17 x 6,5 cm og rul til croissanter på 20 g/stk. Stryg med æg
Rasketid	120 min. ved 28°C 75% RH
Bagetemperatur	210°C med lidt damp
Bagetid	14 min.
Efter afkøling	Fyld med Deli Karamel. Glaser med Belcolade Selection Lait Caramel og pynt med peanuts og chokoladebelagt havsalt
Pynt	Overtrækkes med Belcolade Selection Lait og pyntes med saltet peanuts evt. lidt saltflager

Opskrift: Flapjacks

Ingredienser:	
Smør	1000 g
Honning	400 g
Brun farin	400 g
Havreflager	200 g
Abrikoser, tørrede	75 g
Græskarkerner, ristede	750 g
Hørfrø, ristede	750 g
Topfil Abrikos	300 g



Fremgangsmåde:	
Smelt smør og honning og bland sammen med de øvrige ingredienser (bortset fra Topfil Abrikos). Fordel halvdelen af massen jævnt i en kantplade 40x60 cm. Smør Topfil ovenpå. Fordel den anden halvdel af massen jævnt ovenpå. Bages i 20 min. ved 180 °C. Efter afkøling deles den i barer i ønsket størrelse og dyppes i tempereret Belcolade Selection Noir.	

TO GO

Opskrift: Brownie med chokolade

Ingredienser - Brownie:

Olie	600 g
Æg	450 g
Æggeblommer	150 g
Invertsukker	150 g
Hasselnødder eller tørret frugt	450 g
Tegral Satin Creme Cake Neutral	1500 g
Belcolade Selction Lait 35%	600 g
Mimetic Primeur 5%	75 g

Ingredienser - Topping:

Decorcreme Mørk	500 g
-----------------	-------



Fremgangsmåde:

Belcolade Selection Lait og Mimetic Primeur smeltes i mikrobølgeovn eller vandbad til 45°C. Tegral Satin Creme Cake Neutral, olie, æg, æggeblommer og invertsukker røres sammen med spatel i 3 min. ved medium hastighed. Den smeltede chokolademasse tilsættes og der røres i yderligere 2 min. Hasselnødderne/frugterne røres i til sidst. Massen fordeles i en kantplade med silikonepapir og bages i ca. 25 min. ved 170°C

Fremgangsmåde:

Lunes i mikrobølgeovn og smøres jævnt ud over brownien. Deles i ønsket størrelse og dekoreres evt. med **Carat Coverlux Ekstra Mørk**.

Opskrift: Eclair med chokoladecreme

Ingredienser - vandbakkelse:

Vand	1000 g
Mælk	500 g
Olie	100 g
Tegral Clara Super	1000 g

Ingredienser - crumble:

Mel	280 g
Brun farin	200 g
Mimetic Primeur 5%	200 g

Ingredienser - fyld:

Vand	1000 g
Whippak	1000 g
Cremyco	300 g
Belcolade Selection Noir	300 g

Ingredienser - Dekoration:

Decorcreme Mørk	Tilpas
-----------------	--------

Fremgangsmåde:

Mælk og vand varmes til 50-60°C. Tilføj olie og Tegral Clara Super. Mixes i 5 min. med spatel ved medium hastighed. Sprøjtes ud med stjernetylle på silikonepapir eller gum-mimåtter. Dekoreres med nedenstående crumble inden afbagning

Fremgangsmåde:

Ingredienserne køres sammen til en mørdej. Rulles ned på 2 mm og fryses i en time. Deles i rektangler så de passer med vandbakkelse. Lægges ovenpå vandbakkelse og bages ved 160°C med lukket spjæld de første 5 min. Derefter med åbent spjæld i 35-40 min.

Fremgangsmåde:

Vand, Whippak og Cremyco piskes sammen til en homogen creme. Belcolade smeltes til ca. 40°C. Den piskede creme vendes sammen med chokoladen. Eclairs fyldes med chokoladecremen.

Fremgangsmåde:

Lunes i mikrobølgeovn eller vandbad til 35-40°C. De fyldte Éclairs dyppes heri. Dekoreres med et kvadratisk stykke chokoladepynt af Belcolade Selection Noir.



Opskrift: Fuldkornstoast

Ingredienser:

Fuldkornshvedemel	500 g
Hvedemel	500 g
Vand	680 g
Gær	40 g
Olie	30 g
Sukker	30 g
Salt	20 g
Softgrain Multigrain 5-grain	150 g
Calida	20 g

Forslag til fyld:

Peberrodsmayonnaise, sprød salat, brøndkarse, Italiensk skinke, cheddar, tomater og vindruer

Fremgangsmåde:

Æltetid	4 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemperatur	26-27°C
Afvejning	Afvejes 950 g /stk. virkes op
Liggetid	5-10 min. i bageriet
Opslåning	Aflange, deles i 4 inden de placeres i forme
Rasketid	55-60 min. 34-35°C, 80% RH
Dekoration før bagning	Sæt låg på formen
Ovntemperatur	220-230°C
Bagetid	30 min.

TO GO



Opskrift: Kanelpavé

Ingredienser:

Hvedemel	800 g
Halvsigtemel	200 g
Vand	700 g
Salt	20 g
Kanel	5 g
O-tentic Origin	40 g
Sapore Fidelio	50 g
Abrikoser, tørrede og hakkede	100 g
Figner, tørrede og hakkede	100 g

Forslag til fyld:

Tomatpesto, camembert og valnødder og varmes i klaprister

Fremgangsmåde:

Æltetid	5+6 min (frugt tilføjes de sidste 2 min)
Dejtemperatur	22-24°C
Liggetid 1	15 min.
Afvejning	2000 g
Liggetid 2	30 min.
Opslåning	Lange brød
Rasketid	60 min.
Dekoration før bagning	Rugsigte. 1 langt snit eller harlekin
Ovntemperatur	250 faldende til 180°C med damp
Bagetid	60 min. de sidste 10 min. med åbent spjæld



Tips og tricks: Sandwichen serveres varm

Opskrift: Chokoladebaguette

Ingredienser:

O-tentic Tutto Pugliese	1000 g
Vand	700 g
Appelsinskal, revet (1 appelsin)	5 g
Sort peber, stødt	5 g
Belcolade Selection Noir Grains	100 g

Forslag til fyld:

Citronmayonnaise, avocado og bacon



Fremgangsmåde:

Æltetid	5+6 min. (chokolade tilføjes de sidste 2 min.)
Dejtemperatur	22-24°C
Liggetid 1	15 min.
Afvejning	400 g
Liggetid 2	30 min.
Opslåning	Lange baguettes
Rasketid	60 min.
Dekoration før bagning	Rugsigte. 5 snit på skrå
Ovntemperatur	250 faldende til 220°C med damp
Bagetid	18 min. sidste 2 min. med åbent spjæld

Opskrift: Speltkernebrød

Ingredienser:

Hvedemel	750 g
Fuldkornsspeltmel	250 g
Vand	700 g
Salt	20 g
Gær	30 g
Olie	30 g
Sapore Fidelio	60 g
S500	20 g
Softgrain Spelt	250 g

Forslag til fyld:

Tun, chili-lemonmayonnaise, jalapenos, persille og rucola



Fremgangsmåde:

Æltetid	5+6 min.
Dejtemperatur	22-24°C
Afvejning	5000 g pr. kasse
Liggetid	På køl 24 timer
Opslåning	2500 g i kantplader
Rasketid	60 min. i bageriet
Dekoration før bagning	Trykkes let med fingrene og stryges m. olie
Ovntemperatur	260 faldende til 225°C med damp
Bagetid	25 min. sidste 2 min. med åbent spjæld

Tips og tricks: Sandwichen kan serveres både kold og varm

TO GO

Opskrift: Spiret rugbrød

Ingredienser:

Hvedemel	800 g
Rugmel	200 g
Vand	680 g
Salt	20 g
Gær	30 g
Olie	30 g
Sapore Aroldo	30 g
S500	20 g
Softgrain Sprouted Rye	250 g

Forslag til fyld:

Kyllingfilet, tomattapenade, mozzarella

Fremgangsmåde:

Æltetid	5+6 min.
Dejtemperatur	22-24°C
Afvejning	3600 g pr. kasse
Liggetid	På køl 24 timer
Opslåning	Deles i 20 stk.
Rasketid	10-15 min. i bageriet
Dekoration før bagning	Virket op eller et snit
Ovntemperatur	260 faldende til 225°C med damp
Bagetid	18 min. sidste 2 min. med åbent spjæld

Tips og tricks: Sandwichen kan serveres både kold og varm



Find BÄKO varenumre på alle de anvendte Puratos produkter:

Festipak	214345
Sapore Fidelio	213056
Easy Soft'r	214124
S500	213066
Mimetic Primeur 5%	382017
Deli Karamel	213112
Topfil Abrikos 45 eller 60 %	214378 / 213204
Tegral Satin Creme Cake Neutral	213039
Tegral Clara Super	213038
Whippak	213046
Cremyco	214930
Softgrain Multigrain 5-grain	213478
Calida	213069
O-tentic Origin	213058
O-tentic Tutto Pugliese	214312

Softgrain Spelt	213477
Sapore Aroldo	213063
Softgrain Sprouted Rye	214653
Belcolade Selection Noir Grains	213095
Decorcreme Mørk	213475
Belcolade Selection Noir 15 kg	214390
Belcolade Selection Lait 35%	214389

