

MAD PÅ FARTEN

Lækre ToGo produkter

ON-THE-GO

On-the-go produkter er et hit!
Vi giver et par bud
på lækre produkter - alle
perfekte til livet på farten,
picnic i skoven eller turen til
stranden

Følg med på de næste
sider..

Pølsehorn



Ingredienser - Dej:

Hvedemel	10.000 g
Gær	750 g
Æg	750 g
Sukker	750 g
Vand, ca.	5.000 g
Sapore Fidelio	200 g
Easy Soft'r 10/100	1.000 g
Mimetic Primeur 5%	750 g

Ingredienser - fyld:

Pølse efter eget valg og evt. ketchup

Fremgangsmåde:

Æltetid:	5+2 min.
Dejtemperatur:	26°C
Liggetid 1:	10 min.
Afvejning:	60 g
Liggetid 2:	10 min.
Opslåning:	Rulles ned på 2,5 mm. Deles i ønsket størrelse og rulles omkring dit valg af pølse
Rasketid:	60 min. 30°C 75% RH
Dekoration:	Stryges. Dekorer evt. med sesam
Ovntemperatur:	240-230°C
Bagetid:	Ca. 10 min.

Fuldkornssandwich

Ingredienser - Dej:

Fuldkornshvedemel	7.000 g
Hvedemel	3.000 g
Gær	400 g
Vand	7.000 g
Easy Skruebrød	2.500 g
Sapore Salome	500 g
S500	200 g

Ingredienser - fyld:

Fyld dine sandwich efter eget ønsket.
Evt. Kylling og bacon, hjemmelavet tunmousse
eller måske seranoskinke og pesto

Fremgangsmåde:

Æltetid:	10 + 2 min.
Dejtemperatur:	22-24°C
Liggetid 1:	15 min.
Afvejning:	650g
Liggetid 2:	15 min.
Opslåning:	Som aflange brød
Rasketid:	På køl til dagen efter
Ovntemperatur:	250-210°C
Bagetid:	Ca. 35 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld
Efter afkøling:	Skær brødet i passende skriver til sandwich



Morgenmadssandwich

Ingredienser - Dej:

Hvedemel	10.000 g
Gær	500 g
Vand	6.250 g
Easy Puravita Spekkle 25/100	2.500 g
S500	150 g
Sapore Fidelio	200 g
Mimetic Primeur 5%	5.000 g

Ingredienser - fyld:

Fyld med lækkert morgenpålæg efter eget ønske. Måske ost og marmelade, hamburgerryg eller lækker chokoladepålæg

Fremgangsmåde:

Æltetid:	4 + 4 min.
Dejtemperatur:	21°C
Liggetid 1:	Dejes rulles 3x3 og hviler 30 min. på frost
Afvejning:	90g
Opslåning:	Rulles ned på 3 mm og en bredde på 50 cm. Rulles sammen til snegle og skæres ud på 3 cm. Snippen lægges under og sættes på plade som snegle. Trykkes let flade.
Rasketid:	Ca. 90 min. 28°C og 85% RH
Dekoration:	Styges og drysses evt med birkes
Ovntemperatur:	250-220°C. Dampes ved insætning
Bagetid:	Ca. 18 min.





Cake on a stick



Ingredienser - Kage:

Tegral Satin Creme Cake Choko	1.000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g

Fremgangsmåde - Kage:

Ingredienserne køres sammen med spatel til en homogen dej i 4-5 min. ved medium hastighed. Fyldes i forme og bages ved 180°C i ca. 20 min. (for ca. 80g kage).

Ingredienser - Dekoration:

Carat Coverlux
Evt. farvet krymmel
Evt. Crisp pearls
Evt. Belcolade Shavings

Fremgangsmåde - Dekoration:

Sæt en ispind i kagene og dyp dem i Carat Coverlux. Vendes herefter i ønsket drys.



CakeCup

Ingredienser - Kage:

Tegral Satin Creme Cake Neutral	900 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g
Mandelmel	100 g

Ingredienser - Fyld:

Deli Karamel	Tilpas
Whippak	Tilpas

Fremgangsmåde - Kage:

Ingredienserne køres sammen med spatel til en homogen dej i 4-5 min. ved medium hastighed. Fylles i forme og bages ved 180°C i ca. 20 min. (for ca. 80g kage).

Fremgangsmåde - Kage:

Deli Karamel smeltes og hældes ud over kagen. Whippak piskes og en roset sættes på kagen. Dekorér med Deli Karamel og lidt nødder.



Opskrift: Deluxe Pølsehorn

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



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: 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 trekanten 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.	

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.



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

