

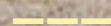
2021

SOMMERENS

Kolde og søde fristelser



Koldskål,
Kolde drinks
& Koldt hav 😊



Iskolde fristelser
til sommer i
Danmark

INSPIRATION MED

Sommerens frugter

Sommer i Danmark...

SOMMER SÆSON 2021

Ny sæson - sommer! Denne sommer bliver mange danskere stadig hjemme i Danmark og holder ferie og når man holder ferie skal man i den grad forkæles også i form af lækker mad og drikke hele døgnet rundt. I dette sommer hæfte her kan du se et par gamle kendige og nogle nye lidt koldere af slagsen. Humlen er, sørg' for at tilbyde produkter de ferieramte vil have. Vi ved jo nu (fra Julia Lahme), at kunderne bl.a. vil have brød med tandsmør og flødekager, når det skal være hyggeligt. Men hvad med en fløde-is, eller en koldskålskage, en sommer-fromage eller måske tærter fyldt til randen med sommerens bær...

Kig' med her for at få inspiration til sommerens kolde og søde fristelser...

KOLDE FRISTELSER

Hvor er det fantastisk, at håndværksbagerer kan levere alle de produkter, der egner sig super godt til, når vi holder ferie hjemme eller et andet sted i Danmark. Varmen kommer og det giver kunderne mere lyst til kolde alternativer, det kan være: is, smoothies, fromager, koldskål, iskafe, lemonade, milkshakes, isdesserter mv. Se side 4, 5 og 6.

Skrub' ekstra op for din markedsføring, på gade, vej og lokalt, af dine produkter som: snacks, måltider, brød, is og kage. Fordi der kunne jo være der havde "forvildet" sig en Dansk turist ind i lige netop dit lokal område, som gerne ville have lidt at spise og drikke, og som ikke kender til den lokale bager.

SÆSONENS FRUGT

Hvad er der i sæson af frugt og grønt fra juni og frem til august, det har vi lavet en oversigt over og kommer med et par opskrifter på kager med sæsonens frugter/bær. Se opskrifter fra Puratos på side 5 og se hele "Sommerkage folderen" HER.

SOMMER SPORT

Fra midten af juni skydes EM i fodbold i gang og der vil være folkefest i det danske land. Når vi holder fest skal vi have mad og drikke til. I BÄKO DANMARKS EM folder kan du finde idéer til EM produkter. Find folderen HER.

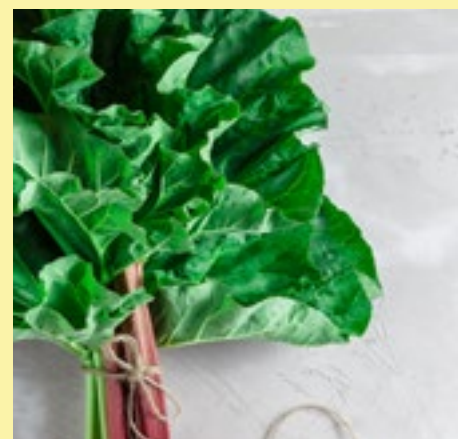
Husk også der er Tour de France og OL af store sportsbegivenheder denne sommer.

GRILL SÆSON

Danskerne kan lide de kolde varianter sommeren igennem, men vi må ej glemme, at i mange danske familier findes der en sand grillmester, ham/hende der griller alt hvad grilles kan, hele sæsonen igennem. Hvad har du i sortiment til grill? Hvidløgsbrød, foccacia, pita, burgerboller, grill flutes... CSM har igen i år lavet en super lækker grill folder fyldt med opskrifter - SE DEN HER.

Vi håber din butik vil bugne af købelystne sommerglade kunder til godt brød, kage, mad-løsninger, drikke, og sæsonens kolde og søde fristelser.

Rigtig god sommer 🌻 ønskes du af Team BÄKO DANMARK



Koldskål = kæmpe sæson-hit

Koldskål er en ægte sommer-hit. Mange sværger til den klassiske, som mormor lavede den. Koldskål har faktisk ikke altid har været lavet på mælkeprodukter. Oprindeligt var koldskål en sød, kold suppe, der blev serveret som forret i sommerhalvåret. Koldskålen var dengang baseret på frugt, vin eller øl ☒ ikke på mælk. Frk. Jensens kogebog fra 1914 indeholder f.eks. seks opskrifter på koldskål, og ingen af dem lavet på mælk. Kærnemælk var faktisk svinefoder i gamle dage. Først da kærnemælk blev accepteret som menneskeføde i 1920'erne, blev øl, vin og frugt udskiftet til fordel for den "sure" mælk.

I dag er koldskålen udelukkende baseret på mælkeprodukter. Typisk består den af kerne- eller tykmælk, vendt med en cremet æggesnaps, citron og vanilje. Det milde smagsudtryk betyder, gør at koldskålen spises af mange. Derfor findes sommerspisen i dag også med smag af bl.a. rabarber, jordbær og hyldeblomst. Kilde: www.videnskab.dk

Koldskålen kan også bruge i mange andre sammenhænge og ikke kun som en kold suppe. Den kan bruges i kager, som fromager, som is, eller i shake med fx vanilje is. Laver du bagerens egen koldskål, koldskåls cheesecake, eller måske en koldskålsfromage?

Få en opskrift på koldskål og koldskålsgrød her og finde alle råvarerne i BIBS.

Opskrifter

Koldsskål

10 stk. Æg (540325)

300 g Sukker (310425)

90 g Vaniljesukker (310625)

70 g Citronsaft (396443)

Kan også smages til med jordbær, rabarber, hindbær eller andre af sæsonens frugt.

10 liter Kærnemælk (503187)

Sådan gør du:

Til: 10 liter

Pisk æg, sukker og vaniljesukker luftigt. Tilsæt citronsaft og kærnemælk og pisk til den er luftig og tykner lidt.

TIP: Hæld det på falske (fra Multiline) og så på køl, så dine kunderkøbte hjemmelavet koldskål. Kan ellers bruge til fromager eller grød.

Koldsskålsgrød

2 L Koldskål

240 g Chiafrø (308029)

Sådan gør du:

Til: 10 glas/bægere

Rør koldskål og chiafrø sammen og lad det stå i minimum 10, vend sammen igen og sæt på køl over natten med låg på (8 timer). Grøden rører igen igennem om morgenen, fordeles i bægere/glas og toppes op med syltede rabarber, jordbær, friske bær eller Bagerens müsli.



Jo højere temperatur, jo mere koldskål spiser vi



Søde sommerfristelser



Donut med is og krymmel



Ymer fromage med jordbær
sylt og basilikum.



Puratos Citron/ cheesecake.
Få opskrift [HER](#)



Milkshake der er gået bananas...



Koldskål med jordbær, kammerjunker og nødde-knas.
En del af dit TO GO sortiment om sommeren?



CSM Roulade med fromage og hindbær



Jordbærtærter i mange variationer

Sommerens kolde drikke

Når danskerne spiser et lækkert stykke kage, en god is eller en sandwich fra bageren, vil de fleste også gerne have noget lækkert at drikke til, der klæder den gode mad og kage. Om sommeren har man lyst til noget lækende - Det kunne være is-kaffe, smoothies, frappé, milkshakes, ice cream soda og lemonade. Eller noget så simpelt som en gang dansk vand, eller lys sodavand med masser af frugter i. Hvis du bruger de frosne bær (se næste side), så tag dem direkte fra fros, hæld sodavand oveni, top med lidt friske skræller af frugt og pynt med et farverigt sugerør. Det smager skønt, det ligner en million, så det matcher dine flotte kager...

Du kunne også gå ALL IN og lave nogle kolde drikke der smager som dine bedste sælgende kager! En "hindbærsnitte drink", en shake med hindbær, karamel og knas på toppen... Eller en drink med æblejuice, anilje is, skum på og lidt knas på toppen = Æblekage.

Se smoothies opskrifter mv. HER.

Køb glassene eller engangskopperne, se mere hos Multiline HER.

*Skal du lave
smoothies og
shakes har
Multiline også
blendere*



Iskolde fritelser

Kan danskerne godt lide is? JA, det kan de i hvert fald, vi har sågar læst et sted på nettet at vi skulle spiser op mod 127 L om året pr dansker... Det ved vi ikke helt om holder vand 😊, men vi ved at is er meget populært og især forår og sommer. Is, er om sommeren også en god måde at trække kunder ind i butikken på. Når de skal have is skal de også have noget at drikke, noget brød med hjem til grillen, kagen til kaffe osv.

Der er faktisk mange muligheder for at få is ind i din butik:

- Pinde is, du køber hos en is-leverandør
- Pinde is, du laver selv
- Softice, vi har flere variater i vores sortiment
- Kugle is, vi har flere 5,7 Liters is i vores sortiment. [Se vores Very Ice Cream Folder HER](#)
- Kugle is, du selv laver på/som: Mælk, Fløde, Sorbet eller Vegansk.
[Få hele vores BÄKO Isfolder hos din BÄKO KONSULENT](#)
- Din kugle is kan serveres i bæger, vaffel, croissant, vaffel, mellem cookies, på donut mv.
- Med diverse toppings, krymmel, nødder og slik. [Se vores Very Ice Cream Folder HER](#)
- Din kugle is kan også laves til Milkshakes, is blendet med sæsonen frugt fx. Eller som Iskaffe, blendet med is eller serveret med is i.

Muligheder er der, kunderne er der - hvad vælger du?

*Få hele
BÄKO DK
Isfolder hos din
BÄKO
Konsulent*



Sæsonens frugt

Brug sæsonens bær og frugter og varier det over året. Over sommeren er der mange af slag-sen i og de egner sig yderst godt til kager, is, smoothies, lemonade og meget andet. Hvis man holder sig til at bruge frugt/bær når de er i sæson, så er det bl.a. nemmere at huske på at vari-erer henover året. Juni er det fx jordbær, hindbær og rababer. Fra juli måned er det fx: blåbær, kirsebær, netmelon, ribs og solbær. Fra august er det fx: blommmmer, brombær, pære og æbler.

Friske frugt og grønt skal bestilles i kundeservice, se et lille udvalg her:

Varenr.	Antal	Artikel
561646	5 kg	Frugtsalat*
565145	500 g	Hele jordbær 10x
560269	1 stk	Citron, løs
561444	1 stk.	Lime, løs
564221	15 kg	Appelsiner store
560574	1 stk.	Kiwi, hele
561208	1 kg	Rabarber, hele

Frugt og bær fra frost bestilles i BIBS.

Varenr.	Antal	Artikel
430311	10 kg	Rababer i tern
430320	10 kg	Jordbær hele
430299	10 kg	Hindbær hele
430415	10 kg	Vilde Blåbær
430418	10 kg	Skovbær m. jordbær
430306	10 kg	Solbær

Topfil marmelade lavet på masser af frugt/bær, bestilles direkte i BIBS. Se alle marmeladerne og få et par opskrifter mere HER.

Varenr.	Antal	Artikel
213116	15 kg	Topfil Æble, 90%
213114	14 kg	Topfil Hindbær, 60%
214603	5 kg	Topfil Mango, 50%

Opskrift

Puratos Rabarbertærte

1000 g	Satin creme Cake Neutral (213039)
350 g	HeLæg (540176)
300g	Olie (380375)
225 g	Vand
450 g	Rabarber frost (430311)
	Puratos Florex (213062*-)

Sådan gør du:

Til: **9 tærter**

Tegral Satin Creme Cake, olie og æg køres med spar-tel til massen er glat. Derefter tilsættes vand og massen køres i 2 min.

Spray formen, som fores med linsedej, 150 pr tærte. Massen vejes af på 200 g og smøres jævnt ud i bunden af formen. De frosne 50 g rabarber lægges ovenpå mas-sen og trykkes let. Puratos Florex drysses ovenpå og tærten bages ved 180 °C i 30-40 min. Efter afbagning vendes tærten ud af formen. **Tip:** Lun med rørt vaniljeis

TEAM
BÄKO DANMARK
ønsker dig rigtig
god sommer



BÄKO
DANMARK

Kontakt din BÄKO konsulent

John Clausen
KAM, Jylland
Tlf. 2057 5707
john-c@baekodanmark.dk

Steen Kristensen
Konsulent, Jylland
Tlf. 3073 4765
steen@baekodanmark.dk

Steffen Nørgaard
Konsulent, Sjælland
Tlf. 40164181
steffen@baekodanmark.dk

Henrik Pelsen
Konsulent, Sjælland
Tlf. 3073 7352
henrik@baekodanmark.dk

Sally Andersen
Konsulent, Sjælland
Tlf. 9282 4479
sally@baekodanmark.dk

Kontakt BÄKO kundeservice

Marlies Jessen
Kundeservice
Tlf. 4422 6815
marlies@baeko.dk

Ben Grosche
Kundeservice
Tlf. 4422 6818
ben@baeko.dk

Michael Bley
Kundeservice
Tlf. 4422 6816
michael@baeko.dk

Alexandra Karg
Kundeservice
Tlf. 4422 6819
alexandra@baeko.dk