

Salte snacks

til hele dagen



Scones med tørret frugt

Ingredienser

BASE

Tegral Scone	1000 g
Vand (koldt)	420 g

FYLD

Valnødder	160 g
Figner (Tørrede)	160 g
Dadler	160 g

Metode

BASE

Bland vand med Tegral Scone i 1. minut på lav hastighed og så 1 min. på medium hastighed.

FYLD

Indarbejd ingredienserne til fyldet i dejen.

Rul dejen ned på 15 mm og stik ud med udstikker Ø6 cm.

Lad dine scones hvile i 20 min.

Sigtes med mel og bages i 15 min. ved 220 °C.

Noter

Tip!

Server denne med Comté ost og Topfil hindbær.





Fransk Scones tærte

Ingredienser

BASE

Tegral Scone	1000 g
Vand (koldt)	420 g

FYLD

Fløde	1/3 l
Æg	1/3 l
Mælk	1/3 l
Muskatnød	4 g
Salt	8 g
Peber	Tilpas
Broccoli (uden stok)	1 stk.
Feta	100 g

DEKORATION

Pinjekerner	Tilpas
-------------	--------

Noter

Metode

BASE

Bland Tegral Scone og vand i 1 min. på lav hastighed og derefter 1 min. på medium hastighed.

Rul dejen ned til 3 mm tykkelse og put den i en form.

FYLD

Blancher broccolien og lad den tørre godt og køle af.

Bland fløde, mælk og æg indtil du har en homogen masse.

Krydder med salt, peber og muskatnød.

Læg broccolien og fetaen nederst på dejen og hæld derefter væsken ovenpå.

Bag i 45 min. på 190 °C.

DEKORATION

Som dekoration drysses lidt ristede pinjekerner på toppen.





Lakse Macaron

Ingredients

BASE

Patis'Macaron	1000 g
Vand	200 g
Sort peber	Tilpas

FYLD

Flødeost (F.eks. Philadelphia)	Tilpas
Røget laks	Tilpas
Citronsaft	Tilpas
Dild	Tilpas

Metode

BASE

Varm vandet op til 50 °C og bland det med Patis'Macaron i 4 min. på høj hastighed.

Form dine macarons og drys lidt sort peber på toppen.

Bag ca. 22 min. på 140 °C.

FYLD

Fyld dine macarons med flødeosten, røget laks, citronsaft og dild.

Notes





Oste Choux

Ingredienser

BASE

Tegral Clara Super	1000 g
Vand	1500 g
Olie	150 g

DEKORATION

Sesam & hørfrø	Tilpas
----------------	--------

FYLD

Flødeost	200 g
Skinke	100 g

Metode

BASE

Bland alle ingredienserne sammen i 5 min. på medium hastighed.

Lav små choux på 13 g pr. stk.

Dekorer med sesam & hørfrø.

Bages i 10 min. med lukket spjæld ved 160 °C og 15 min. med åbent spjæld ved 160 °C.

FYLD

Skær skinken i små firkantede stykker og bland det med flødeost.

Fyld hver choux ved hjælp af en sprøjtepose.

Varm gerne dine choux op i 10 min. ved 160 °C før servering.

Noter





Hot Dog Éclair

Ingredienser

BASE

Tegral Clara Super	1000 g
Vand	1500 g
Olie	150 g

FYLD

Pølser	1 stk.
Sauerkraut	Tilpas
Rød peber	Tilpas

DEKORATION

Ketchup	Tilpas
Sennep	Tilpas

Metode

BASE

Bland alle ingredienserne sammen i 5 min. på medium hastighed.

Form dejen til éclairs som er 13 cm lange.

Bages i 10 min. ved 180 °C med lukket spjæld og 30 min. ved 180 °C med åbent spjæld.

FYLD

Skær dine éclairs på i toppen med en kniv og fyld dem med sauerkraut og peber.

Put pølsen på toppen og varm dem i ovnen i 10 min. ved 160 °C.

DEKORATION

Dekorér med sennep og ketchup og server dem varme.

Notes





PURATOS PRODUKTER

Tegral Scones

Patis' Macaron

Tegral Clara Super

Varenummer

213034

213047

213038

Kontakt os

Ønsker du mere information eller har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte BÄKO DANMARK eller din Puratos konsulent:



Mads

2028 2879

Syd -og Sønder-
jylland



Morten

2028 2890

Sjælland &
ørerne



Dan

2028 2893

Nord -og Midtjylland,
& Fyn

Puratos Danmark

Lysholt Allé 3

7100 Vejle

Danmark



+45 74 62 20 59



salg@puratos.om



www.puratos.dk