

FASTELAVN &
VALENTINS DAG

2024



INSPIRATION
TIL VÆKST...

BAKO
DANMARK

Inspiration til vækst...

Starten af 2024

Vi kan allerede nu se tilbage på 2023 med stor glæde. Vores trofaste kunder har igen har støttet os det er vi meget taknemmelige for. MANGE tak fordi du er med til at gøre vores arbejde muligt, tak for du køber ind og lader dig inspirere hos os, det er en fornøjelse.

Nyt år, nyt fokus, også hos BÄKO DANMARK. Vi gør status på året det gik, drager erfaringer og tilpasser os, så til vores kunder og til det, som forbrugerne vil have.

I denne folder vil det primært handle om produkter til Valentins dag og til Fastelavn, og pynt til begge anledninger.

FASTELAVN

Jo mere vi gør ud af en højsæson, jo mere salg vil det give dig. Vi har lavet 4 fastelavnsvarianter, hvor den ene er helt ny og skiller sig ud - Nemlig den berygtede New York Roll. Croissant dej - i en højsnegl form, fyldt med creme og pyntet med chokolade... Se side 4.

VALENTINS DAG

Årets kærlighedsdag, en Amerikansk tradition vi virkelig har taget til os. Mange forbrugere er vilde med Valentins dag og fejrer det hvert år. Kunderne vil gerne forkæle dem de elsker, også med kager, der oser af kærlighed. Få (måske) et par nye idéer på side 10 til Valentins dag.

I DET NYE ÅR

Glæd dig til ultimo januar, hvor vi kommer med meget mere inspiration til det nye år, forår, påske og ja alt hvad til sæsonen dertil hører.

Velkommen til 2024 med
BÄKO DANMARK



Fastelavnsboller

Semlor

Semlor er den svenske udgave af fastelavnsboller (Semla i ental), som er lavet med en gærdej, mandelmasse og masser af fløde. Smager mildt af kardemomme, mandel og fløde i vores variant, men kan også varieres med en kompot eller marmelade i bunden, det kunne være appelsin-, abrikos- eller æblemarmelade.

OPSKRIFT:

Semlor med marcipan

Ingredienser bolle

Sødmælk (505761)	4 l
Gær (520241)	210 g
Smør (504003)	2.000 g
Helæg (540100)	1.000 g
Hvedemel (101234)	9.000 g
Sukker (310428)	1.400 g
Mandelmel (330643)	500 g
Kardemomme (395544)	20 g
Dej i alt	18.130 g

Sådan gør du

Kom alt i æltekar. Når dejen har kørt til den er glat kommes mel på bordet, bollerne vejes af i 60g.

Virkes op, sættes på bageplader.

Kommes i raskeskab i 30-45 min (til de er porøse). Pensles med æg på toppen. Bages i ovnen ved 210-220 °C i 7-10 min alt efter ovn.

Æltetid: 10 min 1 gear, 3 min 2 gear

Ligge tid/raske tid: ca. 30-45 min

Bage temperatur: 210-220 °C

Bagetid: ca. 7-10 min alt efter ovn

Opskrift: 300 boller á 60 g.

Ingredienser

Fyld mulighed 1

Fløde (504796)	5 l
Lemke 70:30 (340387)	1.250 g
Vand	313 g
Mængde i alt	6.563 g

Sådan gør du

Kom marcipan og vand i et æltekar og rør til homogen masse. Pisk fløden stift og kom forsigtigt lidt af marcipanmassen i lidt ad gangen. Marcipanmassen kan reguleres efter smag. Skær toppen af Semlor i et lige snit eller som trekant, tag lidt fyld ud og og kom mandelfyldet i.

Kom toppen af bollen på igen, pynt med fløde eller drys fx med flormelis.

Ingredienser

Fyld mulighed 2

Fløde (504796)	5 l
Lemke 70:30 (340387)	1.000 g
Flormelis (310438)	1.000 g
Æggehvider (540306)	275 g
Mængde i alt	7.275 g

Sådan gør du

Kom marcipan, flormelis i æltekar rør til homogen masse. Tilsæt æggehvider. Skær toppen af Semlor, tag lidt fyld ud og kom mandelfyldet i bunden. Pisk fløden og kom den oven på marcipanfyldet. Kom toppen af bollen på igen, pynt med fløde eller drys fx med flormelis.



Fastelavnsboller

New York Rolls

New York Roll eller *Cromboloni* er en "croissant", der blev populær i 2020 via sociale medier. Især videoer på TikTok, der indeholdt New York Roll, fik hundredtusindvis af visninger og kunderne strømmede til bagerierne. Produktet er lavet af en croissantdej, rullet som en snegl og fyldt med creme og toppet med en chokoladeganache mv.

Sådan en New York Roll kan virkelig fange blikket i disken, på Facebook, Instagram og TikTok. Den tager sig godt ud pga. dens højde, fine lag og flot iøjnefaldende pynt.

Denne flotte sag, passer perfekt ind i den danske tradition om Fastelavnsboller, da den har alt det der skal til for at passe ind i kategorien. Højde, farver, creme/flødefyld og finesse. Skal den være årets NYHED i dit Fastelavnssortiment?

Skal de stå op i disken kan den med fordel stilles i kageringe, eller som vi har gjort her i nogle brune bægere eller "bagel-holdere" (fra MultiLine). Skal den spises på farten, kan en "burgerlomme", eller denne "bagel-holder" være et hit.




MultiLine

Emballage fra MultiLine
ML112164, Bagel-holder (14 dages leveringstid)
ML 124818, Brunt bæger. (NY Roll kan stå i)

NYT

OPSKRIFT:

New York Rolls - Fastelavn

Ingredienser dej

Hvedemel (101234)	3.000 g
Vand	1.500 g
Salt (310003)	50 g
Gær (520241)	200 g
Æg (540286)	100 g
Sukker (310428)	200 g
Bagehjælpemiddel Essential® (520315)	15 g
Smør (50300)	
(25% i dejen)	1.500 g
Dej i alt	6.550 g

Sådan gør du

Alt undtaget smør kommer i æltekar køres 3 min i første, og 3 min i andet. Ellers som en almindelig croissantdej kommer smøren på og foldes i. Køres på rullebord og foldes 2x4 Rulles ned på 3. Derefter rulles den som en snegl (men uden fyld), den kommer i en højsnegl form - ø105 mm.

(Vi har brugt en Flexipan form (894808). Bages 16-18 min. ved 225 grader. Køles af, stilles på højkant og der skæres et hul fra toppen. Kom flødecreme eller hvad du ønsker af fyld i, med en tulle. Pyntes med chokolade eller glasur. Vi har her lavet følgende fyld og pynt i de afbillede produkter. Se nedenfor.

Æltetid: 3 min. i 1 / 3 min. i 2

Bagetemperatur: 225° C

Bagetid: ca. 16-18 min

Opskriften er til:

54 stk. af 120 g

Sådan gør du

Varianter:

Mørk chokolade - er med flødecreme i.

Hvid chokolade - er med hvid sarah bernard med passionsfrugt.

Lyserød chokolade - er med fløde og hindbær marmelade.

Karamel - er med flødecreme og Deli Caramel (213112).

Orange - er med flødecreme i.

Chokoladen-toppen, er lavet efter følgende princip:

100 g smør til 200 g chokolade.

Der er brugt Mørk Chokolade (213465), Hvid chokolade (215169), Mælke chokolade (215168), Gold Chokolade (371252) Lyserød chokolade (370469*) og Orange chokolade (370471).

NYHED



Pynt og dekoration



Marcipan Rose, rød, ø 44. 391826



Sukkerhjerter. 311921



Smarties mini. 302491



Hjerter i chokolade. 311795



Chokolade øjne. 314144

Mini Skumfiduser. 774120



Marcipan Rose, lyserød, ø44. 391828



Overtræksmarcipan Lyserød , 340534



Lyserød krymmel. 308509.
Blå krymmel. 308508.



Sukkerhjerter. 303116



Hjerter i chokolade. 314136



Frysetørret Jordbær, 320515



Overtræksmarcipan Rød , 340531

Fastelavnsboller

(Choux)



Choux au Craquelin eller vandbakkelse med kiksetop. I dette tilfælde, en Fastelavnsbolle til de voksne fyldt med blød solbærfyld med et strejf af anis.

OPSKRIFT:

(Choux solbær & anis)

Ingredienser mørdej

Brun farin (315874)	1.000 g
Hvedemel (101234)	1.400 g
Smør (504013)	1.000 g
Dej i alt	3.400 g

Sådan gør du

Alt blandes og køres til en homogen masse, sættes da på køl i min 60 min. og rulles ned på 2 mm. Herefter stikkes de ud i den ønskede størrelse, her 6 cm. Husk du kan også tilsætte farve til dejen.

Opskrift:

passer til ca. 168 stk.

Ingredienser Wales

Vand	3.000 g
Smør (504013)	1.500 g
Salt (31000)	18 g
Hvedemel (101234)	2.100 g
Helæg (540543)	3.000 g
Dej i alt	9.618 g

Sådan gør du

Kom vand, smør og salt i en gryde. Når det begynder at koge, kom da hvedemel i. Det skal riste et par minutter. Kom massen i et æltekar og kør til den er kølig. Kom æg i lidt af gangen, til massen bliver blank. Sprøjtes ud i 6 cm.

Kom Møjdej på toppen af Walesbollen. Kom i ovnen ved 180 °C i ca. 30-35 min.

Ingredienser Fløde fyldning

Fløde (504796)	3 l
Solbærmarmelade (361004)	1.110 g
Anis (390036)	3 g
Mængde i alt	4.113 g

Sådan gør du

Pisk fløden til det er næsten stiv, den må gerne være lidt blød. Kom forsigtigt solbær marmelade i, lidt ad gang rør forsigtig så du ikke tager luft ud af fløden. Kom anis i til du syntes, det smager godt.

Choux samling

Skær Chouxen over. Kom fyldningen i en Sprøjtepose evt. med tylle. Husk der er hele stykker solbær i, så du skal bruge en større tylle. Kom låg på og lav evt. en fin lille roset på toppen, kom evt. et stykke frugt, bær, sukkerpynt, krymmel eller en chokoladeoblat på.







Fastelavnsboller

Gammeldags

En lækker gammeldags fastelavnsbolle, blød gærdej med borgmestermasse i, eller en kogt konditorcreme, det kan alle børn og barnlige sjæle lide. Pynt dem ekstra farverigt og det vil være det første alle får øje på, når de kommer ind i butikken.

OPSKRIFT:

Gammeldags Fastelavnsbolle

Ingredienser boller

Sødmælk (505946)	4 L
Gær (500241)	750 g
Hvedemel (101234)	8.000 g
Sukker (310428)	750 g
Smør (504013)	1.300 g
Vanilje sukker (304846)	70 g
Dej i alt	14.870 g

Sådan gør du

Alle ingredienser kommer i ælte karet, og æltes i 10 min 1. gear og 3 min. 2. gear. Når dejen er glat og smidig tages den op. Den rulles ned på 4, og skæres i 8x8 cm. Kommes fyld i som enten kan være creme med chokoladestykker i eller borgmestermasse og marmelade. Herefter foldes de som en dobbelt spandauer. Kom dem på bageplader, og i raskeskab i ca. 30-45 min. Pensl dem med æg på toppen. Bag dem af ved 200-210 °C i 7-10 min.

Når de er kolde, kommer du glasur og

slik/pynt på toppen. Se billederne.

Æltetid: 10 min. 1 gear og

3 min. 2 gear min.

Ligge tid/raske tid: 30-45 min

Bage temperatur: 200-210 °C

Bagetid: ca. 7-10 min alt efter ovn

Opskriften er til ca. 300 stk. 8 x 8 cm rullet ned på 4.

Ingredienser Konditor Creme

Sødmælk (505946)	5 l
Vanilje sukker (304846)	100 g
Sukker (310428)	1.250 g
Æggeblommer (540307)	800 g
Smør (504013)	500 g
Majsstivelse (390029)	400 g
Mængde i alt	8.050 g

Sådan gør du

Bland vanilje, majsstivelse og halvdelen af sukkeret, rør det nu klumpfrit med æggeblommerne til en form for vælling.

Kom 20% af mælken i vælling. Kog resten

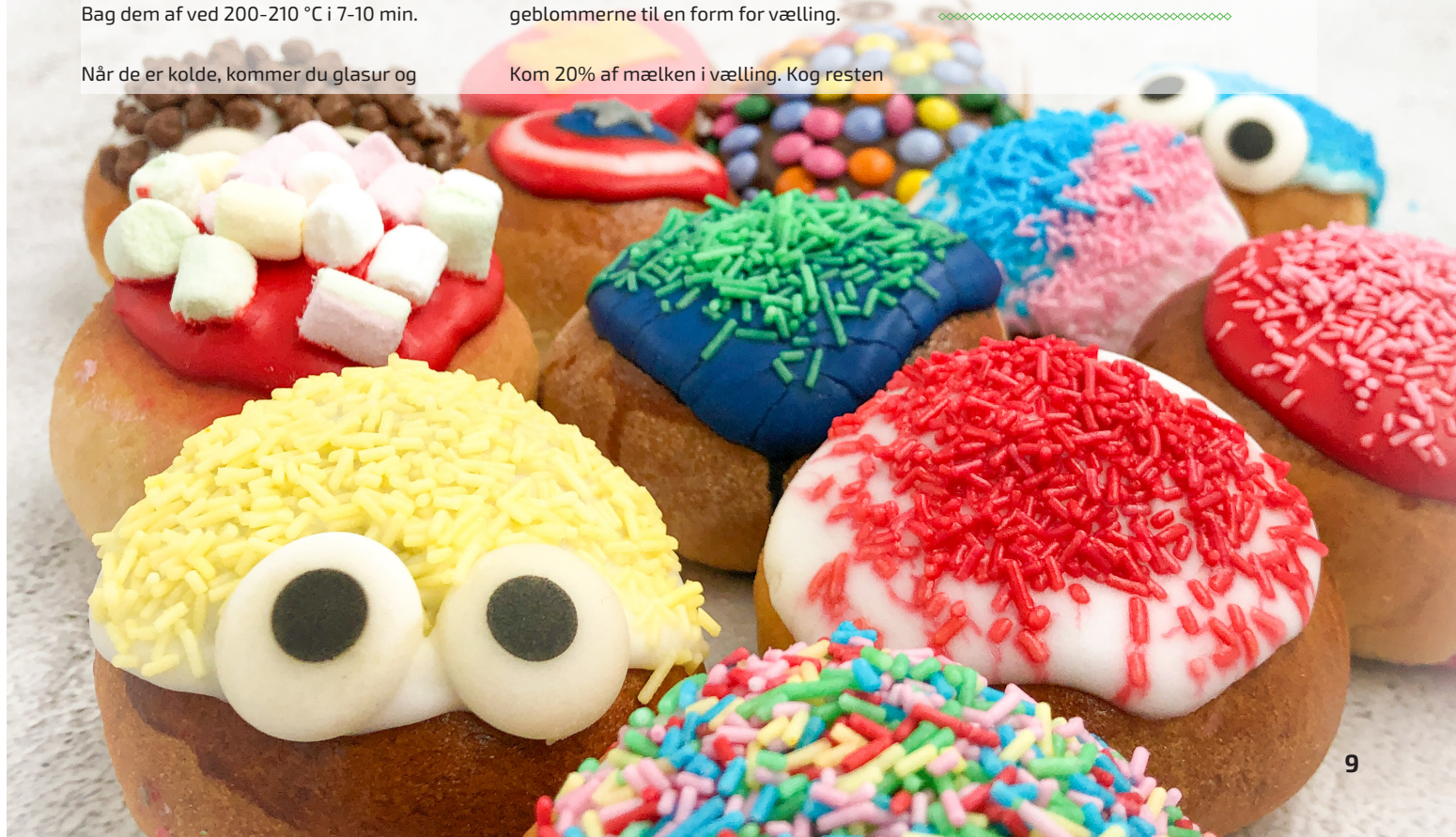
af mælken og resten af sukkeret i en gryde. Når mælken koger, hældes vælling i den kogende mælk imens du pisker. Pisk kraftigt til cremen er glat. Forsæt med piskning med varme under, til cremen begynder at boble. Lad koge ca. 1 min. under omrøring. Tag creme af varmen, kom smør i og rør det ud. Hæld creme op i en beholder og dæk til med film. Filmen skal røre creme for at undgå kondens. Afkøl hurtigst muligt.

Ingredienser Borgmestermasse

Persipan (340099)	5.000 g
Sukker (310428)	5.000 g
Smør (504013)	5.000 g
Dej i alt	15.000 g

Sådan gør du

Bland Persipan og sukker klumpfrit, med evt. 10 % af smøren. Tilsæt resten af smøren og bland til en homogen masse. Kom i en spand.



Valentins dag

Den 14. februar skal der igen fuld fokus på kærligheden, og på at fejre dem, vi har kær og det ved vi jo alle sammen, at det gøres bedst med et dejligt stykke kage.

Inspiration til Valentins kager

Det kunne være en Red Velvet cupcake, en kage i en hjerteform (eller hjerter på toppen), en muffin med rød topping, en Pain au chocolat dyppet i rød chokolade, en New York Roll med hindbærfyld og fløde på toppen. Det kunne også være den lækre Valentins kage fra Puratos med hindbær og knasende bund, eller en bikube med chokolademousse og kirsebærfyld.

Se også pynt til Valentins dag på næste side 6.



MultiLine

ML 126061, Hjerter labels klassisk

ML 126062, Hjerter labels aflang

Fra MultiLine



 **puratos**
Food Innovation for Good







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

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

Steffen Nørgaard
Konsulent, Sjælland
Tlf. 4016 4181
steffen@baekodanmark.dk

Kontakt BÄKO kundeservice

Lizzy Richter
Kundeservice
Tlf. 4422 6812
lizzy@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