

NYHED

Topfil Citrus 70 %



Topfil Citrus 70 %

Frisk og syrlig i smagen

Giver en
frisk og syrlig
oplevelse

Udviklet på
baggrund af
nyeste trends

Klar til brug
& nem at
anvende

Produkt info:

Lækker frisk og syrlig marmelade af
appelsin, citron & yuzu med et
frugtindhold på 70 %.

Forpakning: 12 kg

PRODUCERET I DANMARK

I 2022 opkøbte Puratos en dansk familieejet marmeladefabrik i Give, for fremover at kunne levere danskproducerede marmelader til bagermarkedet.

Vores stærke udviklingsteam arbejder hver dag på at udvikle nye marmelader, som passer til det danske marked, de danske applikationer og de danske forbrugeres smag.

I vores årlige trendanalyse fra 2023, kan vi se at surhed er en populær og voksende trend, og særligt bagværk med et syrligt skær vinder frem. Citron og lime er ofte nævnt i denne trend, men også yuzu anses som en trendy ingrediens.

Vores udviklingsteam har derfor udviklet vores helt nye Topfil Citrus 70 % marmelade, som er produceret i Danmark og giver forbruger det de efterspørger. Marmeladen er nem at anvende og kan erstatte øvrige marmeladetyper, i de applikationer du allerede har i dit sortiment.



SOMMERSNEGLE

Opbygning

- Bløddej
- Citrus fyldning
- Dekoration

Ingredienser

1. Bløddej

Hvedemel	4000 g
Mælk	800 g
Vand	800 g
Æg	300 g
Gær	300 g
Sukker	400 g
Easy Soft'r	400 g
Mimetic Primeur 5 %	300 g

2. Fyldning

Franchipan	1000 g
Margarine	1000 g
Sukker	1000 g
Topfil Citrus 70 %	3000 g

3. Dekoration

Sunset Glaze	Tilpas
Perlesukker	Tilpas

Metode

Bløddej

Æltetid	7 + 3 min.
Dejtemperatur	24-25 °C
Hviletid 1	10 min.
Vægt	Opskriften deles i to og foldes sammen.
Hviletid 2	10 min.
Opslåning	Rulles ned på 3 mm og ca. 60 cm i bredden. Smør citrusfyldningen (ca. 1500 g) på og skær dejen i 3 cm brede snegle og luk dem på undersiden.
Rasketid	Raskes i gummiforme i ca. 60 min. i raskeskabet ved 32 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Inden bagning sprøjtes 10 g Topfil Citrus 70% i midten af sneglene. Stryg med Sunset Glaze, og drys med lidt perlesukker og/eller hasselnøddeflager.
Ovntemperatur	230 °C
Bagetid	Ca. 12 min.



SOMMERSNURRER

Opbygning

- Bløddej
- Fyldning
- Dekoration

Ingredienser	
1. Bløddej	
Hvedemel	4000 g
Mælk	800 g
Vand	800 g
Æg	300 g
Sukker	400 g
Gær	300 g
Easy Soft'r	400 g
Mimetic Primeur 5 %	300 g

2. Fyldning	
Franchipan	1000 g
Margarine	1000 g
Sukker	1000 g
Topfil Citrus 70 %	3000 g

3. Dekoration	
Sunset Glaze	Tilpas

Metode	
Bløddej	
Æltetid	7 + 3 min.
Dejtemperatur	24-25 °C
Hviletid 1	10 min.
Vægt	Opskriften deles i to og foldes sammen.
Hviletid 2	10 min.
Opslåning	Rulles ned på 5 mm og ca. 60 cm i bredden. Smør citrusfyldningen (ca. 1500 g) på 2/3-dele af dejen. Læg dejen over. Skær dejen i 3 cm brede strimler og lav snurrerne som normalt.
Rasketid	Ca. 60 min. i raskeskabet ved 32 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Stryg med Sunset Glaze.
Ovntemperatur	230 °C
Bagetid	Ca. 12 min.



SPANDAUER MED CITRUS

Opbygning

- Wienerdej
- Laminering
- Fyldning
- Borgmestermasse

Ingredienser

1. Wienerdej

Hvedemel	2900 g
Isvand	1160 g
Æg	348 g
Gær	174 g
Sapore Fidelio	58 g
Deluxe Wiener	348 g

2. Laminering

Mimetic Primeur 5 %	1995 g
---------------------	--------

3. Fyldning

Topfil Citrus 70 %	Tilpas
--------------------	--------

4. Borgmestermasse

Franchipan	1000 g
Margarine	1000 g
Sukker	1000 g
Evt. vand	300 g

Metode

Bløddej

Æltetid	2 + 2 min.
Dejtemperatur	10-12 °C
Hviletid 1	30 min. på frost.
Vægt	5000 g dej til 2000 g Mimetic
Opslåning	Rulles 3x3. Efter sidste rulning hviler dejen 30 min. på køl. Rulles ned på 7 mm, skæres 7x7 og sættes på plade.
Rasketid	Ca. 60 min, 30 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Kom en klat borgmestermasse og Topfil Citrus 70 % i midten af spandauerne og stryg med Sunset Glaze .
Ovntemperatur	Ca. 230 °C
Bagetid	Ca. 10-12 min.

TIP!

Du kan evt. lave indlægget i silikoneforme og fryse ind, så de er klar til brug.

CITRUSFRAGILITÉSNITTE

Opbygning

- Fragilité
- Citruscreme
- Marengs

Ingredienser

1. Fragilité

Franchipan	2500 g
Æggehvider (1)	1000 g
Æggehvider (2)	3000 g
Sukker	4000 g

2. Citruscreme

Deli Cheesecake	1000 g
Topfil Citrus 70 %	1000 g

3. Marengs

Ovablanca	1000 g
Vand 60 °C	500 g

Metode

Fragilité

Franchipan og æggehvider (1) røres sammen med spartel, til en blød masse. Æggehvider (2) og sukker piskes luftig, til en fast men smidig konsistens, og vendes i den første bladning. Vejes af på ca. 1200 g pr. plade. Smøres ud til pladestørrelse. Bages ved 165-170 °C i ca. 15-20 min.

Citruscreme

Bland let sammen med en spatel.

Marengs

Pisk sammen ved mellemhøj hastighed til en smidig marengs.

Fremgangsmåde

Fragilité bundene lægges skiftevis sammen med citruscreme. (Vigtigt at slutte af med en fragilité bund) Frys ned og skær i ønsket størrelse. Pynt som ønsket. Evt. med marengs toppe, små citrustoppe og Smoobees Lemon.

TIP!

Prøv også at lave denne opskrift til små eller store roulader. Hvis man ønsker et sprødt element, kan man stille kagen på en kiksebund.



FRANSK CITRONTÆRTE

Opbygning

- Mandel linsedej
- Mazarinmasse
- Fyldning
- Deli Citron

- Marengs

Ingredienser

1. Mandel linsedej

Mimetic Primeur (Stuetemperatur)	760 g
Salt	12 g
Mandelmel	192 g
Flormelis	580 g
Æg	320 g
Hvedemel (1)	380 g
Hvedemel (2)	1120 g

2. Mazarinmasse

Franchipan	1500 g
Evt. vand	300 g
Sukker	1000 g
Smør	1000 g
Æg	800 g
Hvedemel	200 g

3. Fyldning

Topfil Citrus 70 %	Tilpas
--------------------	--------

4. Deli Citron

Deli Citron	Tilpas
-------------	--------

4. Marengs

Ovablanca	500 g
Vand (60 °C)	250 g

Metode

Mandel linsedej

Hvedemel (1) og de øvrige ingredienser røres sammen til en homogen masse. Efterfølgende tilsættes hvedemel (2). Køres færdig til en linsedej. Dejen rulles ned på 3 mm mellem 2 lag papir og sættes på køl.

Mazarinmasse

Franchipan, evt. vand, sukker og det tempererede smør blandes sammen. Æg tilsættes af flere omgange. Hvedemel blandes i.

Fyldning

Klar til brug.

Marengs

Piskes til marengs og sprøjtes på kagen.

Fremgangsmåde

Mandellinsedejen kommes i forme/ringe som ønsket og prikkes. Fordel ca. 150 g mazarinmassen ovenpå, og derefter sprøjtes ca. 100 g Topfil Citrus 70 % ovenpå. Bages ved 180 °C i 30-35 min. Efter afkøling, smørres tærten med et tydt lag Deli Citron. Ovenpå dette sprøjtes en mønster af marengs der flamberes. Pynt evt. med **SmooBee Lemon** og frisk revet lime- eller citronskal.



CITRUSMUFFINS

Opbygning

- Bund
- Citrus fyldning
- Citruscreme
- Dekoration

Ingredienser

1. Bund

Tegral Satin Moist Cake Yellow	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g
Smookees Lemon	250 g

2. Fyldning

Topfil Citrus 70 %	Tilpas
--------------------	--------

3. Citruscreme

Deli Cheesecake	500 g
Topfil Citrus 70 %	500 g

4. Dekoration

Smookees Lemon	Tilpas
Limeskal	Tilpas

Metode

Bund

Tegral Satin Moist Cake Yellow, æg, olie og vand køre sammen i 2 min. ved lav hastighed og 4 min. ved mellem hastighed.
Tilsæt Smoobee Lemon i det sidste minut.

Fyldning

Klar til brug. 10 g pr. kage.

Citruscreme

Bland sammen med spatel.

Dekoration

Klar til brug.

Fremgangsmåde

Fyld muffinsformene med 85 g kageblanding og sprøjt Topfil Citrus 70% i midten.

Bages ved 180 °C i ca. 25-30 min.

Efter nedkøling sprøjtes citruscremen på toppen og fyldes i midten med Topfil Citrus 70%. Drys med Smoobee Lemon og frisk revet limeskal.



Topfil sortiment

Frugtfyldninger med masser af smag

Topfil er en samling af lækre og nøje udvalgte frugtfyldninger med masser af smag. De kan anvendes i et bredt udvalg af kager og brød, da de er både bage- og frysestabile. Topfil er meget fleksibel og kan anvendes direkte fra spanden eller blandes med eksempelvis fløde, gelé eller creme.

TIP!

Prøv også at skifte Topfil Citrus ud med en af de øvrige Topfil smagsvarianter, for at få et bredere sortiment.





Topfil Hindbær 35 %
12 kg
Bäko varenr.: 215436



Topfil Hindbær 50 %
12 kg
Bäko varenr.: 215438



Topfil Hindbær 60 %
14 kg
Bäko varenr.: 213114



Topfil Æble 35 %
12 kg
Bäko varenr.: 215434



Topfil Æble 90 %
15 kg
Bäko varenr.: 213116



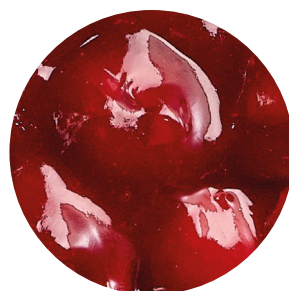
Topfil Sveske 40 %
12 kg
Bäko varenr.: 215435



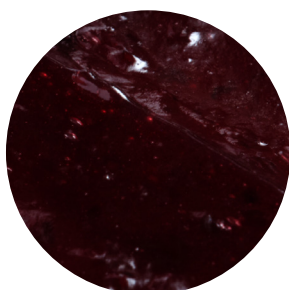
Topfil Abrikos 45 %
12 kg
Bäko varenr.: 215434



Topfil Abrikos 60 %
5 kg
Bäko varenr.: 213204



Topfil Finest Kirsebær 70 %
4,5 kg
Bäko varenr.: 215112



Topfil Vilde Blåbær 60 %
5 kg
Bäko varenr.: 212613



Topfil Citrus 70 %
12 kg
Bäko varenr.: Kommer snart



Topfil Solbær 60 %
12 kg
Bäko varenr.: Kommer snart

NYHED!

NYHED!
Sælges kun
som sæson-
varer

INGEN SURE CITRONER

Kun lækre friske opskrifter

Bäko varenummer:

Deli Citron	213476
Deli Cheesecake	213441
Deluxe Wiener	214942
Easy Soft'r	214124
Franchipan	200038
Mimetic Primeur 5 %	382017
Ovablanca	213073
Sapote Fidelio	213056
Smookees Lemon	215495
Sunset Glaze	214629
Tegral Satin Moist Cake Yellow	213440

Du er altid velkommen til at kontakte din Puratos konsulent, hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp.