2024

# HALLOWEEN

BÄKO
DANMARK

# Donuts &

| Varenr. | Antal kg | Varebeskrivelse |
|---|---|---|
| | | **Donuts, Berlinere & Pynt** |
| 405864 | 72 stk. | Berliner plain |
| 405105 | 96 stk. | Donut, plain |
| 202164 | 10 kg | Kiddy, hvid |
| 304694* | 100 g | Orange farve, flydende |
| 315878 | 126 stk. | Halloween Flagermus - mørk choko NYHED |
| 410706 | 48 stk. | Halloween Donut med orange glasur og flagermus krymmel |
| 770410 | 24 ps. | Malaco lakrids snøre 94 g |
| 304808 | 2,5 kg | Lakrids krymmel |

*Skaffevare.

405105

410706

NYHED
315878

315879

313807

314144

315878

315261

308754

# BERLINERE

**Nyhed**

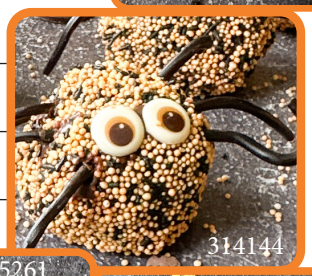
Se vores nyhed - en fin lille flagermus i mørk chokolade med søde øjne og små hugtænder

# KAGERNE

**Inspiration**
Romkugler med øjne og sorte ben. Donuts med edderkoppespind. Berlinere med blodige øjne. Tærter med græskar...

# Pynt, Slik & deko

| Varenr. | Antal kg | Varebeskrivelse |
|---|---|---|
| | | **Krymmel, Nonpareilles & Farver** |
| 312842 | 2,5 kg | Krymmel, chokolade brun |
| 304808 | 2,5 kg | Krymmel, lakrids sort |
| 306744 | 2,0 kg | Nonpareilles, orange |
| 307787 | 1,3 kg | Sukkerdrys /krymmel Halloween, 7-11 mm (grækar, spøgelser og flagermus) |
| 307717 | 250 g | Ruth fødevarefarve, sort, pulver |
| 304694* | 100 g | Ruth fødevarefarve, orange, flydende |
| | | **Pynt & Slik** |
| 315878 | 126 stk. | Flagermus i mørk chokolade, 45 x 20 mm NYHED |
| 315879 | 80 stk. | 3D Blodsprængte øjne i hvid chokolade, ø27 x 15 mm |
| 313807 | 850 g | Sukkerøjne, små, 10-12 mm, |
| 314144 | 336 stk. | Chokoladeøjne m. brunt 15 x 14 mm |
| 308754 | 160 stk. | Halloween-græskar chokolade (tekst: Hallowwen) |
| 315261 | 72 stk. | Halloween figurer (6 varianter), hvid chokolade 27-50 x 25-40 mm NYHED |
| 312543 | 63 stk. | Halloween figurer (spøgelser, hekse og græskar) |
| 308796 | 84 stk. | Sukker-spøgelser - flade (6 varianter) |
| 745826 | 150 stk. | Haribo lakrids vampyrer |
| 770410 | 24 ps | Malaco lakrids snøre, 94 g |
| | | **Overtræks Marcipan** |
| 340528 | 2,5 kg | Overtræksmarcipan, Orange |
| 340524 | 2,5 kg | Overtræksmarcipan, Sort |
| 340529 | 2,5 kg | Overtræksmarcipan, Brun |
| 340527 | 2,5 kg | Overtræksmarcipan, Neutral |



Der tages forbehold for fejl og mangler. Så længe lager haves.

# Pumpkin Pie

**Idé**

Pynt dine græs-kartærter og andre efterårstærter med smørcreme eller fromage og få et helt andet look...

# OPSKRIFT

## Græskartærte med eller uden topping

### Ingredienser mørdej/linsedej

| | |
|---|---|
| Smør (504013) | 1.000 g |
| Flormelis (311678) | 500 g |
| Æg (540286) | 100 g |
| Hvedemel (107564 ) | 1.500 g |
| Vanilje sukker (304846) | 20 g |
| Vand | 500 g |
| *Dej i alt* | *3.620 g* |

### Ingredienser tærtefyld

| | |
|---|---|
| Græskar, frost (460673) | 1.800 g |
| Æg (540286) | 450 g |
| Brun farin (315873) | 150 g |
| Kondenseret mælk (721960) | 1.200 g |
| Kanel (395072) | 27 g |
| Ingefær stødt (393880) | 12 g |
| Kardemomme (395544) | 12 g |
| Muskatnød stødt (391401*) | 6 g |
| Allehånde stødt (393838) | 3 g |
| Vanilje sukker (304846) | 24 g |
| Salt (310003) | 2 g |
| *Dej i alt* | *3.686 g* |

### Ingredienser topping

| | |
|---|---|
| Sahnessa Neutral (220063) | 300 g |
| Orange saft, frisk presset | 400 g |
| Alternativt Sahnessa Orange (220272) | |
| Fløde (501021) | 1.500 g |
| *Topping i alt* | *2.200 g* |

### Sådan gør du:

**Dej:** Bland alt sammen og kør til en homogen masse. Læg mørdejen i formene. Mørdejen kan forbages, hvis man ønsker det, men det er ikke nødvendigt, da de bliver fint sprøde.

**Tærtefyld:** Græskar bages i ovnen. Bages ved 175 graderi 45 min., blendes og køles af før brug. Pisk æg og brun farin sammen til en luftig masse. Kondenseret mælk, græskarpureen og alle krydderierne, piskes sammen til ensartet masse og blandes derefter forsigtigt sammen med æggemassen. Massen kommes i bundene. Bages derefter ved 175 grader i ca. 30-40 min. Kagen tages derefter ud og afkøles.

**Topping:** Mousse Sahnessa blandes og puttes på sprøjtepose og tærterne dekoreres, når de er afkølede. Opskriften er til at dekorere 8 stk.

**TIP!** Kan pyntes på mange forskellige måder med fx Halloween pynt. Helt dekoreret med orange Sahnessa fromage, eller med nogle små rosetter. Men tærten præstentere sig faktisk også flot uden så meget pynt, fordi den får en flot karamliseret overflade.

**TIP!** Du kan også købe vores græskar på dåse (varenr. 350118), hvis du vil undgå at bage de frosne græskar. Græskarene skylles og blendes-.

**Bage temperatur:** 175° C
**Bagetid:** ca. 30-40 minutter
**Form:** I tærteform 18 cm
**Antal:** Til 13 tærter.

BÄKO DANMARK

## KONTAKT din BÄKO Konsulent

**John Clausen**
Konsulent, Fyn & Østjylland
Tlf. 2057 5707
john-c@baekodanmark.dk

**Steen Kristensen**
Konsulent, Midt- og Nordjylland
Tlf. 3073 4765
steen@baekodanmark.dk

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

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

## KONTAKT BÄKO Kundeservice

**Lizzy Richter**
Kundeservice
Tlf. 4422 6815
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

BÄKO DANMARK · Broenge 11 · 2635 Ishøj · Tlf.: 39694010 · Email: kontor@baekodanmark.dk
www.baekodanmark.dk