

BÄKO
DANMARK

BÄKO LEVERER

2025

Fastelavn
& Valentines
Dag 2025



Inspiration til start 2025...

Det var 2024...

Vi kan nok et år se tilbage på året med glæde. Vores trofaste kunder har igen støttet os og det er vi meget taknemmelige for. MANGE TAK fordi du er med til at gøre vores arbejde muligt, tak fordi du køber ind og lader dig inspirere hos os, det sætter vi meget pris på!

Nyt år, nyt fokus, også hos BÄKO DANMARK. Vi gør status på året der gik, drager erfaringer og tilpasser, så vores kunder får den bedste BÄKO version også i 2025.

I denne folder vil der primært være fokus på produkter til Valentines dag og til Fastelavn (der har også sneget sig et par nyheder ind), og pynt dekor til begge anledninger. Find masser af inspiration på de næste sider. Se med!

BÄKO LEVERER FASTELAVN

Peanutbutter er i fokus, da det er oppe i tiden... Vi har lavet 6 fastelavnsvarianter, hvor nogle af dem er helt nye og lavet af en New York Roll (frost) og andre er en klassisk wiener fastelavnsbolle og så er der croissanten med fyld og "Englænderen" med forskelligt lækker fyld.

BÄKO LEVERER VALENTINES DAG

Årets kærlighedsdag, en Amerikansk tradition vi virkelig har taget til os. Mange forbrugere er vilde med Valentines dag og fejrer det hvert år. Kunderne vil gerne forkæle dem de elsker, også med kager, der oser af kærlighed. Få nye idéer til Valentins dag og fin pynt hertil.

I 2025

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

Velkommen til 2025 med



Fastelavnsbolle

Peanutbutter & Jelly Roll

New York Roll fyldt med hindbærfløde og peanutbutter.

OPSKRIFT: 12 stk.

Bun 'n' Roll (407829)

Ingredienser hindbærfløde

Fløde (501021) 1.000 g
Topfil Hindbær (214267) 300 g

I alt 1.300 g

Peanutbutter (382234)
Kiddy Hvid (202164)
Rød farver (305767)
Emoji Faces Pynt (314828)
Spiraler hvide (316540)

Sådan gør du

Tag din let piskede fløde og kom lidt i en skål med de 300 g hindbærmarmelade. Bland forsigtigt de to ting sammen til en homogen masse, derefter kommes resten af fløden i lidt ad gangen.

Bun 'n' Roll sættes i ovnen ved 190 °C og der skrues ned til 165 °C. Bages i 16-18 min. Her er de bagt i en Flexipan FP Ø 10 cm (894808). De vendes ud af formen på en plade og der lægges en bageplade oven på, for at de holder det flade look og ikke er højere i midten.

Samling

Først skæres der et hul i toppen på Bun 'n' Roll og der kommes lidt peanutbutter i, derefter hindbærfløden, og der afsluttes med lidt peanutbutter igen.

Pynt

Tilsæt lidt rød farve til kiddy og sprøjt det på toppen med en sprøjte pose, pynt med lidt peanutbutter, et Emoji Face, hvide spiraler og evt. friske hindbær.

Bage temperatur: 160-170 °C

Bagetid: ca. 16-18 min.

NYHED
407829, Bun 'n' Roll

Fastelavnsbolle



Solbær Peanuts Englænder

Klassisk Englænder, bagt med solbær marmelade og toppet med solbærmousse, peanutbutter og saltede peanuts.

OPSKRIFT: 12 stk.

Englænder

Ingredienser solbærfløde

Fløde (501021) 1.000 g

Topfil Solbær (215541) 300 g

I alt 1.300 g

Peanutbutter (382234)

Peanuts (331127)

Sådan gør du

Tag din let piskede fløde og kom lidt i en skål med de 300 g solbærmarmelade. Bland forsigtigt de to ting sammen til en homogen masse, derefter kommes resten af fløden i lidt ad gangen.

Din Englænder bages som dit almindelige wienerbrød.

Samling

Solbærfløden fyldes på toppen af Englænderen.

Pynt

Pynt evt. med lidt peanutbutter, saltede peanuts og en klat solbærmarmelade. De kan også pyntes med alene friske bær.



Fastelavnsbolle



Solbær & Peanutbutter Runde

Solbær spandauer, toppet med peanutbutterfløde og pyntet med solbær, guld perler og/eller spiraler.

OPSKRIFT: 12 stk.

Wiener Runde

Ingredienser peanutfløde

Fløde (501021) 1.000 g
Peanutbutter (382234) 300 g

I alt 1.300 g

Topfil Solbær (215541)
Saltede Peanuts (331127)
Spiraler hvide (316540)
Spiraler duo (316539)
Guld perler (315564)

Sådan gør du

Tag din let piskede fløde og kom lidt i en skål med de 300 g peanutbutter. Bland forsigtigt de to ting sammen til en homogen masse, derefter kommes resten af fløden i lidt ad gangen.

Din spandauer bages som vanligt.

Samling

Peanutbutterfløden sprøjtes op i midten af sandaueren.

Pynt

Der kan pyntes med lidt peanutbutter, og solbær marmelade. herefter kan der kommes fx duo spiraler og friske bær på, hvide spiraler, peantus eller måske lidt guld perler.



Fastelavnsbolle

En Snickers Englænder

Klassisk Englænder med peanutbutter, peanuts og chokolade.



OPSKRIFT: 12 stk.

Englænder

Ingredienser peanutfløde

Fløde (501021)	1.000 g
Peanutbutter (382234)	300 g

I alt 1.300 g

Karamel (213212)
Saltede Peanuts (331127)
Spiraler Karamel (316538)
Snickers bar (758260)

Sådan gør du

Tag din let piskede fløde og kom lidt i en skål med de 300 g peanutbutter. Bland forsigtigt de to ting sammen til en homogen masse, derefter kommes resten af fløden i lidt ad gangen.

Din Englænder bages som dit almindelige wienerbrød.

Samling

Peanutfløden fyldes på toppen af Englænderen.

Pynt

Pynt med lidt karamel, saltede peanuts, karamel spiraler og lidt hakket lys chokolade. Og/eller en snickers.

Tip! Skal det være endnu nemmere? Skær en croissant igennem (408870), fyld peanutfløde og peanuts i. Tilføj eventuelt mameralde. Top Croissanten med karamel, chokolade og karamel spiraler. Eller pynt med en Snickers (758260), skåret ud.



lll

Fastelavnsbolle

Reeses Pieces Roll



New York Roll med fyld af chokolademousse, peanutbutter og toppet med mørk choko topping.

OPSKRIFT: 30 stk.

Bun 'n' Roll (407829)

Ingredienser Chokolade-mousse

Husblads (396958)	12 Bl.
Æggeblommer (540415)	320 g
Sukker (310428)	480 g
Vanilje sukker (304846)	20 g
Piskefløde (501021)	2.000 g
Belcolade drops mælk (215168)	200 g
I alt	3.020 g

Peanutbutter (382234)
Kiddy choko softy (201945)
Emoji Faces Pynt (314828)
Spiraler duo (316539)

Sådan gør du

Sæt husblas i blød i kold vand. Smelt chokoladen, så det er klar til at komme i. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker til en hvid masse. Pisk fløde til største volumen. Når alt det ovenstående er klar, kan du smelte husblasen i et vandbad. Når det er smeltet kommes det i æggeblommemassen og blandes. Kom det smeltede chokolade i og bland godt rundt. Herefter komme lidt af fløden i ad gangen, så luften forbliver i massen.

Bun 'n' Roll sættes i ovnen ved 190 °C og der skrues ned til 165 °C. Bages i 16-18 min. Her er de bagt i en Flexipan FP Ø10 cm (894808).

De vendes ud af formen på en plade og der lægges en bageplade oven på, for at de holder det flade look og ikke er højere i midten.

Samling

Først skæres der et hul i toppen på Bun 'n' Roll og der kommes lidt peanutbutter i, derefter chokolademoussen, og der afsluttes med lidt peanutbutter igen.

Pynt

Top med kiddy choko med en sprøjtepose, pynt med Emoji Faces og duo spiraler

Bage temperatur: 160-170 °C

Bagetid: ca. 16-18 min.



Fastelavnsbolle

The Kids Roll

er

New York Roll skåret igennem med frugtmousse og pyntet bl.a. med fine Minions.

OPSKRIFT: 12 stk.

Bun 'n' Roll (407829)

Ind ingredienser solbærfløde

Fløde (501021) 1.000 g
Topfil Solbær (215541) 300 g

I alt 1.300 g

Kiddy Hvid (202164)
Gul farve (307905)
Blå farve (304659)
Rød farve (305767)
Emoji Faces Pynt (314828)
Guld perler (315564)

Sådan gør du

Tag din let piskede fløde og kom lidt i en skål med de 300 g solbærmarmelade. Bland forsigtigt de to ting sammen til en homogen masse, derefter kommes resten af fløden i lidt ad gangen.

Bun 'n' Roll sættes i ovnen ved 190 °C og der skrues ned til 165 °C. Bages i 16-18 min. Her er de bagt i en Flexipan FP ø 10 cm (894808). De vendes ud af formen på en plade og der lægges en bageplade oven på, for at de holder det flade look og ikke er højere i midten.

Samling

Skær Bun 'n' Roll igennem på midten. Spøjt underdelen op med solbærfløden, og læg låget på. Indfarv Kiddy Hvid (202164) i ønskede farver.

Pynt

De to Minions varianter er lavet med Kiddy Hvid tilsat gul farve, almindelig hvid glasur og omrids om øjene med mørk chokolade. I prinsesse varianten er der lavet en gul krone. Ellers er der pyntet med Emoji Faces (314828).

Bage temperatur: 160-170 °C

Bagetid: ca. 16-18 min.

NYHED

407829, Bun 'n' Roll



Husker du... ↗



Svensk Semlor



Choux med solbær



Den klassiske børnevariant



Husker du... Fastelavnsbolle New York Roll



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

MultiLine Emballage

ML112164, Bagel-holder (14 dages leveringstid)

ML124818, Brunt bæger (NY Roll kan stå i)

OPSKRIFT: 54 stk. New York Roll

Ingredienser dej

Hvedemel (101234)	3.000 g
Vand	1.500 g
Salt (312908)	50 g
Gær (520323)	200 g
Æg (540543)	100 g
Sukker (310428)	200 g
Bagehjælpemiddel Essential® (221275)	15 g
Smør (506940) (25% i dejen)	1.500 g
Dej i alt	6.550 g

Sådan gør du

Alt undtaget smør kommes i æltekar køres 3 min i første, og 3 min i andet. Ellers som en almindelig croissantdej kommes 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 kommes 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).



MultiLine

MultiLine Emballage

ML142389, Clarinet æske med hængslet låg



Marcipan Rose, rød, ø 44. 391826



Sukkerhjerter. 311921



Smarties mini. 302491



Hjerter i hvid 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 mørk chokolade. 314136



Frysetørret Jordbær, 320515



Emoji Faces, 314828

Fastelavn & Valentines Pynt & dekoration



NYHED

Spiraler hvide, 316540



NYHED

Spiraler duo, 316539



NYHED

Spiraler karamel, 316538

Sukker blomster ass., 391746



Frysetørret
Hindbær,
320516



Macarons classic. 290874

Chokolade perler sølv, 315464



Overtræksmarzipan rød, 340531



Chokolade perler guld, 315564

Valentines 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 hjerte donut, en New York Roll med hindbærfyld og fløde på toppen, en lækker lagkage, en mega snegl med lyserød topping, en tærte med røde smoober. Mulighederne er så mange.

Se også pynt til Valentins dag på næste side 12 og 13. Skal din emballage pyntes lidt ekstra til lejligheden, så kan disse fine hjerte labels fra MultiLine klart anbefales.



Fra MultiLine

ML 126061, Hjerte labels klassisk

ML 126062, Hjerte labels aflang



MultiLine





408935,
Donut hjerte, vegansk
BAKER&BAKER
dedicated to delight



NYHED
215610, Smookees jordbær

puratos
Food Innovation for Good



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

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

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

Kontakt BÄKO kundeservice

KUNDESERVICE
Kundeservice
Tlf. 4422 6810
Michael@baeko.dk

Seda Harders
Kundeservice
Tlf. 4422 6814
seda@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. 3969 4010 * MAIL kontor@baekodanmark.dk
www.baekodanmark.dk

