

NYHED!

Topfil Strawberry 30 %

Trends

Jordbær står øverst på listen over danskernes favorit frugtfyldning og derfor har vi udviklet en ny frugtfyldning, som passer til danskerne præferencer. Den bage- og frysestabil og er nem at anvende i din eksisterende opskrifter.



JORDBÆRTOPPE

Ingredienser	
Nøddebund:	
Franchipan	1200 g
Æggehvider	1000 g
Hvedemel	100 g
Sukker	1400 g
Hasselflager	1000 g
Bagepulver	72 g
Kompot:	
Topfil Strawberry 30%	Tilpas
Mousse:	
Bavarois Neutral	125 g
Vand	125 g
Topfil Strawberry 30%	200 g
Classic Strawberry	75 g
Whippak	250 g
Fløde	250 g
Glaze:	
Miroir Glassage Fruits Rouge	Tilpas

Metode

Nøddebund:

Alle ingredienserne røres sammen till en ensartet masse. Bages ved 180 °C i ca. 17 min. 40 g pr. form.

Kompot:

Støb nogle halvkugler i silikoneforme (15 g) og frys dem ned.

Mousse:

Bavarois Neutral blandes med vand, Topfil Strawberry og Classic Strawberry og blandes med den letpiskede Whippak/fløde. Støb straks moussen i en silikoneform, som er formet som halvkugle, i samme diameter som nøddebundene.

Det frosne indlæg af kompot sænkes ned i moussen. Toppen glattes af og moussen fryses ned.

Glaze:

Klar til brug ved til 40-45 °C.

Fremgangsmåde:

Nøddebunden stikkes ud og sættes, så den brede del peger opad.

Moussen tages ud af formen og glazes straks og sættes over på nøddebunden. Pynt evt. med et stykke frisk jordbær, som pensles med Harmony Sublimo for at forlænge friskheden, og chokoladepynt.



JORDBÆRKAGE

Ingredienser	
Kagebund:	
Tegral Satin Creme Cake Neutral	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g
Fyld:	
Topfil Strawberry 30%	250 g
Topping:	
Topfil Strawberry 30%	250 g
Marengs:	
Ovablanca	500 g
Vand	250 g

Metode

Kagebund:

Kom alle ingredienser i og rør sammen med spartel ved medium hastighed i 4-5 min.

Ovntemperatur: 160 °C

Bagetid: 30-35 min. alt efter størrelse.

Fyld:

Klar til brug. 100 g pr. kage.

Topping:

Klar til brug. 150 g pr. kage.

Marengs:

Ovablanca piskes med lunken vand til en smidig marengs.

Fremgangsmåde:

Sprøjt 200 g kagedej i bunden af formen og sprøjt Topfil Strawberry rundt i dejen og slut af med 150 g kagedej på toppen og bag kagen.

Marengs sprøjtes i små toppe langs kanten og brændes med en gasbrænder. Midten fyldes med 1 cm tykt lag Topfil Strawberry.

Dekorér som ønsket.



JORDBÆRDRØM

Ingredienser

Linsedej:

Mimetic Primeur 5%	760 g
Salt	12 g
Mandelmel	192 g
Flormelis	580 g
Æg	320 g
Hvedemel (1)	380 g
Hvedemel (2)	1120 g

Mazarinmasse:

Franchipan	1500 g
Sukker	1000 g
Margarine eller smør	1000 g
Mel	200 g
Æg	800 g
Vand	300 g

Kompot:

Topfil Strawberry 30%	Tilpas
-----------------------	--------

Marengs:

Ovablanca	1000 g
Vand (Varmt)	500 g

Metode

Linsedej:

Hvedemel (1), den tempererede Mimetic og de resterende ingredienser røres sammen til en homogen dej. Hvedemel (2) tilsættes og dejen røres sammen.

Mazarinmasse:

Franchipan, sukker, margarine/smør og mel røres sammen med spartel. Når massen er homogen, tilsættes æg og vand lidt ad gangen under forsat omrøring.

Kompot:

Klar til brug.

Marengs:

Piskes til en smidig konsistens

Fremgangsmåde:

En tærteform forens med linsedej, som er rullet ned på 3 mm. Dæk bunden med mazarinmasse (ca. 300 g) og fordel 100 g kompot oven på.

Bag tærte ved 180 °C i 35-40 min.

Efter afkøling sprøjtes striber af marengs på tærten med en tyl, og de sidste 200 g Topfil Strawberry kommes ind imellem. Tag en kniv og træk frem og tilbage for at danne et mønster og flamber marengsen med en gasbrænder.



JORDBÆRGUF

Ingredienser	
Linsedej:	
Mimetic Primeur 5%	760 g
Salt	12 g
Mandelmel	192 g
Flormelis	580 g
Æg	320 g
Hvedemel (1)	380 g
Hvedemel (2)	1120 g
Kompot:	
Topfil Strawberry 30%	1000 g
Kagebund:	
Tegral Dark Moist Cake	1500 g
Olie	600 g
Æg	600 g
Vand	300 g
Smoobees Jordbær	300 g
Marengs:	
Ovablanca	1000 g
Vand (Varmt)	500 g

Metode

Linsedej:

Hvedemel (1), den tempererede Mimetic og de resterende ingredienser røres sammen til en homogen dej. Hvedemel (2) tilsættes og dejen røres sammen.

Kompot:

Klar til brug.

Kagebund:

Alle ingredienserne på nær Smoobees køres sammen ved medium hastighed i ca. 4 min. Tilsæt Smoobees og bland sammen i 1 min. ved lav hastighed. Dejen skal være glat og ensartet.

Bages i kantplade ved 160 °C i 40-50 min.

Marengs:

Ovablanca og vand piskes sammen til en smidig marengs.

Fremgangsmåde:

Linsedejen rulles ned på 3 mm og bages ved 160 °C i en kantplade. Bunden pensles med et tyndt lag kakaosmør. En kagebund lægges ovenpå, hvorefter der smøres 1 kg Topfil Strawberry oven på og derefter lægges endnu en bund. Smør et lag marengs på toppen og sprøjt striber af Topfil Strawberry oven på. Tag en kniv og træk igennem for at skabe et mønster. Flamber marengsen med en gasbrænder.

Frys kagen ned inden udskæring og skær den i ønsket størrelse (med en våd kniv, for at undgå at marengsen hænger i).



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, såvel mousser som bagte kager, da de er både bage- og frysestabile. Topfil er meget fleksibel og kan anvendes direkte fra spanden eller blandes med eksempelvis fløde, gelé eller cremer.

Produceret i Danmark

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.

Danskerne er vilde med jordbær og derfor har vi nu udviklet vores helt egen Topfil Strawberry 30 %, som er produceret i Danmark og giver forbrugerne det de efterspørger. Marmeladen er nem at anvende og kan erstattes af øvrige marmeladetyper, i de applikationer du allerede har i dit sortiment.





Topfil Raspberry 35 %
12 kg
Bäko varenr.: 215436



Topfil Raspberry 50 %
12 kg
Bäko varenr.: 215438



Topfil Raspberry 60 %
14 kg
Bäko varenr.: 213114



Topfil Prune 40 %
12 kg
Bäko varenr.: 215435



Topfil Apple 35 %
12 kg
Bäko varenr.: 215434



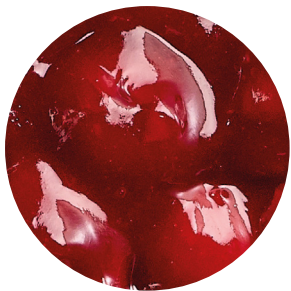
Topfil Apple 90 %
15 kg
Bäko varenr.: 213116



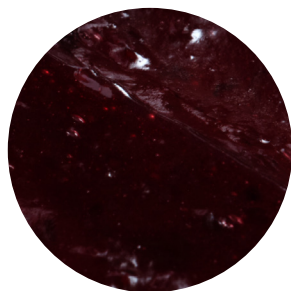
Topfil Apricot 45 %
12 kg
Bäko varenr.: 215434



Topfil Apricot 60 %
5 kg
Bäko varenr.: 213204



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



Topfil Wild Blueberry 60 %
5 kg
Bäko varenr.: 212613



Topfil Citrus 70 %
12 kg
Bäko varenr.: 215542



Topfil Black Currant 60 %
12 kg
Bäko varenr.: 215541



NYHED

Topfil Strawberry 30 %
12 kg
Bäko varenr.: 215656



**KOMMER
SNART!**

Topfil Berries 70 %
12 kg



**KOMMER
SNART!**

Topfil Rhubarb 50 %
12 kg

Topfil Strawberry 30%

Smagen af dansk sommer

Bäko varenummer:	
Bavarois Neutral	213117
Classic Strawberry	213085
Franchipan	200038
Mimetic Primeur 5 %	382017
Miroir Glassage Fruits Rouge	215182
Ovablanca	213073
Smoobees Strawberry	215610
Tegral Dark Moist Cake	215583
Tegral Satin Creme Cake Neutral	215547
Topfil Strawberry 30%	215656
Whippak	213046

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