

NYHED!

Topfil Berries 70%

LIMITED EDITION

Prøv vores helt nye Topfil Berries, som er udviklet og produceret i Danmark og som indholder hele 70 % skovbær (Hindbær, jordbær & brombær). Efter Hausmessen har vi haft mange forespørgsler, men skynd dig, da den kun kommer i **begrænset oplag.**

SKOVBÆR MUFFINS

Ingredienser	
Muffins:	
Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g
Fyldning:	
Topfil Berries 70%	Tilpas
Chokoladecreme:	
Carat Decor Creme White	300 g
Dekoration:	
Smoopees Jordbær	Tilpas
Smoopees Blåbær	Tilpas

Metode	
Muffins: Rør alle ingredienserne sammen i 2 min. ved lav hastighed og 4 min. ved medium hastighed. Vægt: 70 g pr. form.	
Bages ved 180 °C i 25-30 min.	
Fyldning: Klar til brug.	
Chokoladecreme: Pisk Decor cremen i maskine til den bliver cremet, tykner, og er fast nok til at blive sprøjtet på kagen med en tyl.	
Fremgangsmåde: Bag muffins som beskrevet ovenfor. Når de tages ud af ovnen, sprøjtes 20 g Topfil Berries 70% i midten. Lad dem køle af og dekorér med en roset af den piskede chokoladecreme. Dekorér med Smoopees.	



SKOVBÆRSNITTER

Ingredienser	
Linsedej:	
Mimetic Primeur 5%	1000 g
Flormelis	750 g
Æg	250 g
Hvedemel	1500 g
Fyldning:	
Topfil Berries 70%	Tilpas
Glasur:	
Puratop White Icing	1000 g
Classic Lemon	50 g

Metode

Linsedej:

Alle ingredienserne køres sammen ved medium hastighed. Dejen skal være glat og ensartet. Rul dejen ned på 3 mm og bag den på en plade. 700 g linsedej pr. plade.

Bages ved 160 °C i 17-20 min.

Fyld:

Klar til brug.
750 g pr. plade.

Glasur:

Ingredienserne blandes sammen.

Fremgangsmåde:

Den bagte linsedejsbund smøres med 750 g Topfil Berries 70 %. Læg endnu en linsedejsbund oven på og glaser med 670 g af lemon glasuren.
Når glasuren har sat sig skæres linsedejen ud i snitter i 5 x 11 stk.



SKOVBÆRROULADE

Ingredienser

Rouladebunde:

Tegral Satin Creme Cake Neutral	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	525 g
Franchipan	1000 g

Fyldning:

Topfil Berries 70%	Tilpas
---------------------------	--------

Cheesecake mousse:

Whippak	500 g
Fløde	500 g
Deli Cheesecake	250 g
Bavarois Neutral	250 g
Vand	50 g
Topfil Berries 70%	500 g

Linsedej:

Mimetic Primeur 5%	1000 g
Flormelis	750 g
Æg	250 g
Hvedemel	1500 g

Metode

Rouladebunde

Alle ingredienserne køres sammen ved medium hastighed i ca. 4 min.

Smør 800 g ud på en silikonemåtte eller bagepapir i 56 x 34 cm, med en tykkelse på 5 mm.

Bag rouladebundene ved 180 °C i ca. 10 min.

Fyldning:

Klar til brug.

1000 g pr. bund.

Cheesecake mousse:

Bavarois Neutral og lunken vand blandes sammen.

Bland derefter Deli Cheesecake i og til sidst den piskede Whippak og fløde.

500 g pr. roulade.

Linsedej:

Alle ingredienserne køres sammen ved lav hastighed.

Rul linsedejen ned på 3 mm og skær den ud i 15 x 8 cm.

Bages ved 160 °C i ca. 20 min. mellem 2 Silpain.

Fremgangsmåde:

Smør Topfil Berries 70 % ud på rouladebundene og fordel cheesecake moussen over.

Skære bundene over på midten af den lange side og rul rouladen med et stykke papir rundt om.

Stram roulade op, ved at presse en plade ned under papiret.

Kagen fryses herefter ind.

Skær hver roulade på 15 cm, og placere dem på den bagte linsedejsbund. Linsedejsbunden kan evt. pensles med et tyndt lag kakaosmør for at bevare sprødheden.

Dekorér med små toppe af pisket Whippak og fyld midten med Topfil Berries 70 %.



SKOVBÆRTÆRTE

Ingredienser	
Mandellinsedej:	
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
Fylldning:	
Topfil Berries 70%	Tilpas
Kagedej:	
Tegral Satin Creme Cake Neutral	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g
Mazarinmasse:	
Franchipan	585 g
Sukker	390 g
Margarine eller smør	390 g
Mel	78 g
Æg	312 g

Metode

Mandellinsedej:

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

Fyld:

Klar til brug.

750 g pr. plade.

Kagedej:

Alle ingredienserne køres sammen ved mellem hastighed i ca. 4 min.

Mazarinmasse:

Franchipan, sukker, margarine/smør og mel røres sammen med spatel. Når massen er homogen tilsættes æg og vand lidt ad gangen under forsat omrøring. Bland derefter kagedej og mazarinmasse sammen til en kagemasse.

Fremgangsmåde:

En kagering fores med linsedej.

Fyld 300 g kagemasse i og glat ud. Sprøjt 200 g Topfil Berries Smooth 70 % på toppen.

Pensel kanten med Sunset Glaze eller æg og dekorér med et låg af linsedej. I en kagering, fåre bund og kanterne med linsedej. Fyld 300 g kagedej og glat ud. Sprøjt 200 g Topfil Berries Smooth 70 % på toppen og dæk med en skive linsedej med hold i, som er pensle med Sunset Glaze, og drysset med hasselnødder flager og perlesukker inden samlingen. Bage ved 170°C i 40-45 min. Bages ved 170 °C i 40-45 min.



Topfil sortiment

Frugtfylde med masser af smag

Topfil er en samling af lækre og nøje udvalgte frugtfylde 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 skovbær og derfor har vi nu udviklet vores helt egen Topfil Berries 70 %, der består af hindbær, jordbær og brombær og 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



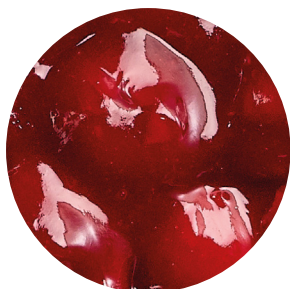
Topfil Apple 90 %
15 kg
Bäko varenr.: 213116



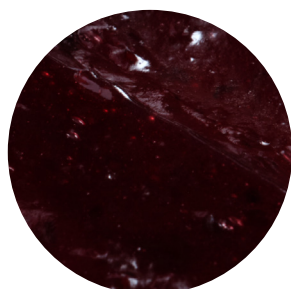
Topfil Apricot 45 %
12 kg
Bäko varenr.: 215434



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



**LIMITED
EDITION**

Topfil Berries 70 %
12 kg
Bäko varenummer: 215682



**KOMMER
SNART!**

Topfil Rhubarb 50 %
12 kg

Topfil Berries 70%

Limited edition

Bäko varenummer:	
Bavarois Neutral	213117
Carat Decor Creme White	213048
Franchipan	200038
Mimetic Primeur 5 %	382017
Puratop White Icing	213104
Smoobees Blueberry	215611
Smoobees Strawberry	215610
Tegral Satin Creme Cake Neutral	215547
Tegral Yellow Moist Cake	215529
Topfil Berries 70%	215682
Whippak	213046

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