



MEGA *mums* SNEGLE

pistacie



MEGA pistacie SNEGLE

OPSKRIFT: 40 stk.

Mega Pistacie Snegle

Ingredienser dej

| | |
|--------------------------|---------|
| Hvedemel (106380) | 2.000 g |
| Vand | 1.000 g |
| Salt (312908) | 70 g |
| Gær (520185) | 200 g |
| Æg (540543) | 200 g |
| Sukker (310428) | 200 g |
| Smør (506940) stuuetemp. | 400 g |
| Deji alt | 4.070 g |

Ingredienser borgmestermasse

| | |
|------------------------------|----------|
| Sukker (310428) | 1.000 g |
| Margarine røre blød (381688) | 1.000 g |
| Persinpan (340099) | 1.000 g |
| Masse i alt | 3.000 g |
| Pistacie creme (316284) | 400-600g |

Sådan gør du

Alt kommer i et æltekar og køres. Se køretid mv. nedenfor.

Bland margarine, sukker og persipanen til borgmestermassen. Bland herefter pistacie cremen i massen, så det er godt blandet. Brug 400-600 g til opskriften, alt efter hvor meget pistacie smag du ønsker.

Efter hviletiden rulles dejen ud på rullebord 2-2,5. Smør herefter borgmestermassen med pistacien i ud i et fint lag. Rul sammen til snegle. Skær dem i ca. 100 g stykket. Kom i aflang form (611392). Lad dem raske. Efter raskning smøres sneglene med æg og bages.

Køretid: 9 min. lav / 3 min. høj

Hviletid: 30 min.

Rasketid: 40 min.

Bagetemperatur: 205-210° C

Bagetid: ca. 12-14 min

Opskriften er til: 40 stk. af ca. 100 g

Sneglene bages i aflang form (611392), som

holder godt på alt saft og smag. I formen kan der være 7 snegle. Ønsker man lidt højere snegle, vejes de af ved lidt højere vægt.

Sådan kan de pyntes og vises

Vi har pyntet **Mega Pistacie Sneglene** med Pistacie cremen og med hakkede pistacie nødder (313900) og hele pistacie nødder (391406). Man kunne også pynte med grøn glasur og pistacienødder.

Tip!

Sælg sneglene som en enhed, altså sælg 7 stk. ad gangen til en god pris. Lad dem blive i formen på hylden, det fanger blikket.

Hvis du bager sneglene i en stor aluramme (60x40), ser der flot ud hvis du dekorerer dem alle sirligt. Drys med fx pistacienødder og sæt dem i disken i rammen. Det "massive look" er attraktivt og vil i den grad også fange blikket. Hermed kun du lave en pris på 4, 6 eller 8 stk.





MEGA tropiske SNEGLE

OPSKRIFT: 40 stk.

Mega Tropiske Snegle

Ingredienser dej

| | |
|--------------------------------|---------|
| Hvedemel (106380) | 2.000 g |
| Vand | 1.000 g |
| Salt (312908) | 70 g |
| Gær (520185) | 200 g |
| Æg (540543) | 200 g |
| Sukker (310428) | 200 g |
| Smør (506940) stuetemp. | 400 g |
| Dej i alt | 4.070 g |

Ingredienser remonce

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Sukker (310428) | 1.000 g |
| Margarine røre blød (381688) | 1.000 g |
| Masse i alt | 2.000 g |

CSM Meister Tropisk fyldning (220775)

Sådan gør du

Alt kommes i et æltekar og køres. Se køretid mv. nedenfor.

Bland margarine og sukker til remoncen.

Efter hviletiden rulles dejen ud på rullebord 2-2,5. Smør herefter remoncen ud i et fint lag og sprøjt en god stribe tropisk marmelade i toppen. Smør det evt også lidt ud, men pas med at tilsætte for meget, da det flyder ud. Rul sammen. Skær dem i ca. 100 g stykket. Kom dem i aflang form (611392). Lad dem raske. Efter raskning smøres sneglene med æg og bages.

Køretid: 9 min. lav / 3 min. høj

Hviletid: 30 min.

Rasketid: 40 min.

Bagetemperatur: 205-210° C

Bagetid: ca. 12-14 min

Opskriften er til: 40 stk. af ca. 100 g

Sneglene bages i aflang form (611392), som holder på alt saft og smag. I formen kan der være 7 snegle.

Ønsker man lidt højere snegle, vejes de af ved højere vægt.

Sådan kan de pyntes og vises

Vi har pyntet **Mega Tropisk Sneglene** med en hvid glasur og med kernerne fra en frisk passionsfrugt. Giver en utrolig god syre til den søde snegl. Man kunne også pynte med gul glasur og fx kokos, for at holde det tropiske tema.

Tip!

Sælg sneglene som en enhed, altså sælg 7 stk. ad gangen til en god pris. Lad dem blive i formen på hylden, det fanger blikket.

Hvis du bager sneglene i en stor aluramme (60x40), ser der flot ud hvis du dekorerer dem alle. Drys med fx passionsfrugtkerne, læg et par skårne frugt som dekorattion og sæt dem i disken i rammen. Det "massive look" er super flot og vil i den grad også fange blikket. Hermed kun du lave en pris på 4, 6 eller 8 stk.







Pistacie varianter

- 213218, Pistacie creme, 5 kg
- 340575, Pistacie creme, 13 kg
- 340574, Pistacie creme crunchy
- 390341, Pistacie pasta
- 340300, Pistacie marcipan
- 313900, Pistacienødder, hakket og ristet
- 391406, Pistacienødder, hele





Nyhed

611392-
Aflang papkageform
569 x 96 x 52 mm
Brum/hvid. 100 stk.



Bestil i BIBS



Produkterne:

- 213218, Pistacie creme, 5 kg
- 340575, Pistacie creme, 13 kg
- 340574, Pistacie creme crunchy
- 390341, Pistacie pasta
- 340300, Pistacie marcipan
- 313900, Pistacienødder, hakket og ristet
- 391406, Pistacienødder, hele
- 220775, CSM Tropisk fyldning
- 106380, Bagestærk Hvedemel
- 310428, Sukker
- 506940, Smør
- 540543, Æg
- 520185, Gær
- 611392, Aflang papkageform

Find evt. flere idéer til snegle i folderen fra CSM der hedder **Mega Snegle**.

BAKO
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

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

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

Kontakt BÄKO kundeservice

Seda Harders
Kundeservice
Tlf. 4422 6814
seda@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