



TOPFIL RHUBARB OPSKRIFTER

MODERNE RABARBER SPANDAUER

INGREDIENSER

Hvedemel
Isvand
Æg
Gær
Sapore Fidelio
Deluxe Wiener
Laminering:
Mimetic Primeur 5%

ØNSKEDE MÆNGDE/G

2908
1163
349
174
58
349
2000

7001
55
127

Total dejmængde g
Dejvægt/styk. g
Antal stk.

FYLDNING

Topfil Danish Rhubarb 50% og remonce.

ARBEJDSMETODE

Æltetid: 2 min + 2 min
Dejtemperatur: 10-12 °C
Hviletid 1: 30 min v -18°C
Vægt: 5000 g dej til 2000 g **Mimetic**.
Hviletid 2: Rulles 3x3, hviletid imellem hver rulning.
Opslåning: Rulles ned på 7 mm, skæres 7x7, sættes på plade.
Rasketid: +/- 40 min, 32 °C, 80 % RH
Dekoration før bagning: En frossen prop remonce og **Topfil Danish Rhubarb** presses i midten. Stryges med **Sunset Glaze** og drysses evt. med nødder.
Ovntemperatur °C: +/- 230 °C
Bagetid: +/- 10-12 min



RABARBER MOUSSE KAGE



INGREDIENSER

BUNDE:

Tegral Satin Moist Cake	1000
Olie	400
Æg	400
Vand	200
Smookees Lemon	200

ØNSKEDE MÆNGDE/G

METODE

Rør olie, vand og æg sammen, 2 min, 1 gear, og 4 min 2 gear. Tilsæt **Smookees** og rør 1 min, 1 gear. Smør 900 g ud pr. plade og bag 180°C i 10-12 min.

FYLDNING:

Topfil Danish Rhubarb 50%

Klar-til-brug (ca. 200 g per kage)

VANILJE CREMEUX

Cremyco	300
Sødmælk	1000
Kakaosmør	40
Belcolade Selection hvid	760
Whippak	1200
Vaniljepulver	3

Varm mælk og vaniljepulver til 40°C og bland med **Cremyco**. Pisk i 3 min. Smelt chokolade og kakaosmør sammen. Emulger creme i chokolade og inkorporer let pisket **Whippak**.

RISBUND

Rice crispies	1000
Belcolade Selection hvid	1000
Olie	100

Smelt chokolade med olie og rør risen i. ca. 80-100 g trykkes ned i ring til glat overflade. Køl ned. Obs. Husk at fedte kanten for nemmere aftag af ringen.

GELÉ

Glassage Miroir Neutre	1000
Topfil Danish Rhubarb 50%	50

Bland sammen med stavblender.

FREM GANGMÅDE

Udstik to bunde og lav sandwich med **Topfil Danish Rhubarb** imellem. Frys ned. I en ring sprøjt ca. 300 g vanilje cremeux, og træk den op langs kanten. Placere sandwichen i midten. Pres den i kagen til den flugter med kant af kagering. Glat ud med spatel og tilføj lidt cremeux om nødvendig. Frys Kagen ned. **Glassage Miroir Neutre** blandes med **Topfil Danish Rhubarb** og varmes op til 40-45°C. Glaze kagen og placer den på risbunden.

RABARBER TÆRTE



INGREDIENSER

LINSEDEJ:

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

FRANCHIPAN:

Plange Franchipan	1500
Vand	300
Sukker	1000
Smør	1000
Æg	800
Hvedemel	200

FYLDNING:

Rabarber
Topfil Danish Rhubarb 50%

MARENGS

Ovablanca	500
Vand (60°C)	250

ØNSKEDE MÆNGDE/G

METODE

Alle ingredienser udover hvedemel (2) røres sammen til en homogen dej. Husk at blødgøre **Mimetic**. Hvedemel (2) tilsættes og røres sammen. Dejen rulles ned på 3 mm, lægges mellem 2 lag papir, og kommes på køl. 70 g pr. tærte

Plange Franchipan, vand, sukker og blødgjort smør blandes. Æg tilsættes af flere omgange. Hvedemel blandes i. 100 g. pr. tærte. Obs. Æg og smør skal være 20 °C for bedste resultat.

Fordel 50 g friske rabarber per tærte og 200 g Klar-til-brug **Topfil Danish Rhubarb** per tærte.

Piskes til marengs og sprøjtes på tærten.

FREMGANGMÅDE

Dejen kommes i tærteform og prikkes. Sprøjt og fordel Franchipan. Fordel 50g rabarber ovenpå og sprøjt derefter 200 g **Topfil Danish Rhubarb** og smør glat. Bag ved 165 °C i 35-40 min. Efter nedkøling, sprøjtes marengs på toppen. Brænd med gasbrænder. Pynt med **Topfil Danish Rhubarb**.

TIPS OG TRICKS

Tærten kan fryses med marengs. Der er ingen krav til køl, og den kan sælges over 3 dage.

RABARBER SNITTE

INGREDIENSER

LINSEDEJ:

Mimetic Primeur

Flormelis

Æg

Hvedemel

ØNSKEDE MÆNGDE/G

1000

750

250

1500

METODE

Alle ingredienserne køres sammen ved lav hastighed. Dejen skal være glat og ensartet. Rulles på 3 mm og bages på en plade ved 160°C i 17-20 min.

FYLDNING:

Topfil Danish Rhubarb 50%

750 g Klar-til-brug **Topfil Danish Rhubarb** per plade.

GLASUR

Puratop

Topfil Danish Rhubarb 50%

1000

50

Bland sammen.

FREMANGMÅDE

Bag linsedejen på en plade, afkøl og smør 750 g **Topfil Danish Rhubarb 50%**. Læg en plade bagt linsedej oven på og glaser med 670 g **Puratop**.

Skær i 5 x 11 stk. når glassuren er størket.

RABARBER SNURRE



INGREDIENSER

Hvedemel
½ Mælk - ½ Vand
Æg
Sukker
Salt
Gær
Soff'r Tvebak
Mimetic Primeur
Sunset Glaze

ØNSKEDE MÆNGDE/G

4000
1600
300
400
40
300
300
300
180

7240 Total dejmængde g
80 Dejvægt/styk. g
90 Antal stk.

FYLDNING

Topfil Danish Rhubarb 50%: 3150 g smøres ud på dej, ca. 20 g sprøjtes på toppen af hver snurre.

ARBEJDSMETODE

Æltetid: 7+3 min
Dejtemperatur: 24-25°C
Hviletid 1: 10 min
Vægt: 5000 g - foldes sammen
Hviletid 2: 10 min
Opslåning:

Rulles ned på 5 mm og ca. 60 cm i bredden. Smøres med **Topfil Danish Rhubarb** på 2/3 dele af bredden og foldes 1x3 i længderetningen (så der er 3 lag dej og stykket nu er ca. 20 cm bredt). Rul igen på 8 mm på rullebord. Skær dejen i ca. 3 cm brede strimler og sno dem. Bind knuder ved at sno 2 gange rundt om et par fingre og hæft snippen ved at trække den ned igennem det hul der fremkommer.

Rasketid: Ca. 60 min
Dekoration før bagning: Sprøjt en klat **Topfil Danish Rhubarb** i midten og stryg med **Sunset Glaze**..
Ovntemperatur °C: 230 °C
Bagetid: Ca. 12 min

RABARBER TRIFILI

INGREDIENSER

MAKRONER:

Plange Franchipan
Sukker
Æggehvider
Evt. Risofarin

ØNSKEDE MÆNGDE/G

1000
2000
550-600
1500

METODE

Plange Franchipan, sukker og evt. risofarin røres sammen. Tilsæt æggehvider lidt efter lidt og rør sammen til massen er homogen.

FYLDNING:

Topfil Danish Rhubarb 50%

Klar-til-brug frugtfyldning.

CHEESECAKE SKUM

Whippak
Piskefløde
Deli Cheesecake

500
500
1000

Whippak og fløde piskes let op og blandes med **Deli Cheesecake**.

FREM GANGMÅDE

Makroner bages ved 70 °C i ca. 20 min og afkøles. I bunden af et glas, kommes der 15 g knuste makroner i. Fyld 20 g **Topfil Danish Rhubarb** i og top med 10 g Cheesecake Skum. Gentag processen og luk til sidst glasset med et låg. Pynt evt. ved at sprøjte en klat **Topfil Danish Rhubarb** på toppen eller top med **Smookees Strawberry**.

Topfil Rhubarb 50%



Topfil Rabarber 50 % er lavet med **lokale danske rabarber** og giver et lækkert syrligt twist. **En trendy smag**, der passer perfekt til bagværk såsom wienerbrød, tærter, bløde deje og finere konditori.

- Holdbarhed: 6 måneder
- Bage- og frysestabil
- Field to Fork: Lokal dansk rabarber produktion
- Glat smørbar tekstur
- Forpakning: 12 kg spand