

NYHED! TOPFIL SAVOURY

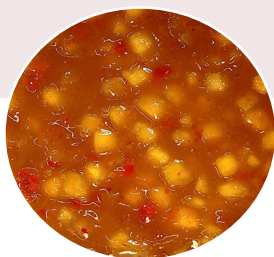


Topfil Savoury



Hvad er **Topfil Savoury**?

Vores **klar-til-brug** salte fyldninger giver dine bagværk et salt, sødt og krydret spark. Med fremragende **bage- og frysestabilitet** kan disse alsidige fyldninger kombineres i en række forskellige bagværk. Perfekt til forbrugere, der ønsker en **snack eller et måltid på farten**.



Topfil
Savoury
**Mango
Spicy**



Topfil
Savoury
**Tomato
Herbs**



Topfil
Savoury
**Tomato
Pickles**



Topfil
Savoury
**Kimchi-
style**

TOPFIL SAVOURY PRODUKTER



Topfil Savoury **Mango Spicy 39%**

Holdbarhed: 9 måneder • Tekstur: stykker af mango • God bage- og frysestabilitet • "Swicy" trend: Lækker mild styrke



Topfil Savoury **Tomato Herbs 55%**

Holdbarhed: 9 måneder • Tekstur: glat • God bage- og frysestabilitet • Lækre aromatiske smage af timian og saltørret tomat



Topfil Savoury **Tomato Pickles 52%**

Holdbarhed: 9 måneder • Tekstur: sprøde stykker af pickles • God bage- og frysestabilitet • Lækker syrlighed fra pickles

Topfil Savoury **Kimchi-style 60%**

Holdbarhed: 9 måneder • Tekstur: små stykker • God bage- og frysestabilitet • Asiatiske og syrlige smagstrends



INSPIRATION



TOPFIL SAVOURY **MANGO SPICY**

SPICY MANGO
SNAPPER

MANGO KYLLING
WRAP



TOPFIL SAVOURY **TOMATO HERBS**

TOMAT PINSA

TOMAT PIZZA
BAGUETTE



TOPFIL SAVOURY **KIMCHI-STYLE**

KIMCHI FOCACCIA
PANINI

KIMCHI SNEGL



TOPFIL SAVOURY **TOMATO PICKLES**

TOMAT PICKLE
PØLSEHORN

TOMAT PICKLE
BURGER



SPICY MANGO SNAPPER

INGREDIENSER

Hvedemel	3000
Isvand	1440
Sukker	120
Gær	150
Sapore Fidelio	60
S500	60
Softgrain Sprouted Rye	450
Salt	45
Laminering:	
Mimetic Primeur 5%	1491
Dekoration:	
Sunset Glaze EC	170
Kerner	510

ØNSKEDE MÆNGDE/G

6816	Total dejmængde g
40	Dejvægt/styk. g
170	Antal stk.

FYLDNING

Topfil Savoury Mango Spicy: 1500 g smøres på dejen.
Evt. tilføj et lag af Deli Cheesecake på bunden.

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
Opslåning:	Rulles 3x3, hviletid imellem hver rulning. Rulles ned på 3 mm, bredde ca. 18 cm. Fyldes m. Deli Cheesecake og Topfil Savoury Mango Spicy , lægges sammen som frøsnapper.
Rasketid:	+/- 40 min, 32 °C, 80 % RH
Dekoration før bagning:	Stryges med Sunset Glaze og kerner.
Ovntemperatur °C:	+/- 210 °C
Bagetid:	+/- 12-14 min

SPICY MANGO BIRKES

INGREDIENSER

Hvedemel

Easy Spekkel

Æg

Deluxe Wiener

Gær

Vand

Laminering:

Mimetic Primeur 5%

ØNSKEDE MÆNGDE/G

4000

1000

250

500

250

2250

2063

10313 Total dejmængde g

80 Dejvægt/styk. g

128 Antal stk.

FYLDNING

Topfil Savoury Mango Spicy: 2000 g klar-til-brug smøres på dejen.

Evt. tilføj et lag af Deli Cheesecake på bunden.

ARBEJDSMETODE

Æltetid:

5 min 1 gear

Dejtemperatur:

Kold

Hviletid 1:

10 min

Vægt:

Del dej i to og laminer med 1 kg **Mimetic** i hver.

Hviletid 2:

10 min.

Opslåning:

Lamineres 3 x 3, på frost 10 min. Rulles ned til 5 mm skæres ud i 20 cm strimler. Tilføj **Topfil Savoury Mango Spicy** ved at smøre på 2/3 dele af dejen, fold den tomme del af dejen ind til midten og derefter den modsatte side ind til midten. Stryg med **Sunset Glaze** og kom birkens på. Skær ud til 80-100 g per styk.

Rasketid:

45-60 min 37°C 80% RH

Ovntemperatur °C:

230°C

Bagetid:

18 min. med lidt damp

Billede er vejledende

KIMCHI-STYLE SNEGL



INGREDIENSER

Hvedemel
O-tentic Durum
Kimo Long
Salt
Olie
Gær
Vand

ØNSKEDE MÆNGDE/G

2000
80
40
40
40
40
1300

3540 Total dejmængde g
70 Dejmængde/styk. g
50 Antal stk.

FYLDNING

Topfil Savoury Kimchi-style: ca. 700 g smøres på dejen.
Kombiner evt. med revet ost eller et lag Deli Cheesecake i bunden.

ARBEJDSMETODE

Æltetid: 10 + 10
Dejtemperatur: 22-24 grader
Hviletid 1: Ca. 20 min
Vægt: 70 g
Opslåning:

Rulles ned på 3 mm og 50 cm bredde. Smøres med **Topfil Savoury Kimchi-style** og Deli Cheesecake, og rulles til snegle. Skæres i ca. 3 cm og lægges i smurte forme. 6 stk. pr. form.
60 min.
Dekorer med blandede kerner.
260 faldende til 230 med lidt damp.
Ca. 15 min.

Rasketid:
Dekoration før bagning:
Ovntemperatur °C:
Bagetid:

KIMCHI-STYLE FOCACCIA SANDWICH

INGREDIENSER

Hvedemel
Vand
Salt
Oliven Olie
O-tentic Durum
Sapore Rigoletto

ØNSKEDE MÆNGDE/G

1500
1000
24
30
60
30

2644 Total dejmængde g
1 Antal stk.

FYLDNING

Smør et tyndt lag **Topfil Savoury Kimchi-style** på toppen af focacciaen. Efter bagning og før ristning tilføj ca. 300 g **Topfil Savoury Kimchi-style** og ost på den delte focaccia.

ARBEJDSMETODE

Æltetid: 8 + 6 min
Dejtemperatur: 24-26 °C
Hviletid 1: 30 min
Vægt: 2637 g. Fordel på olieret plade.
Rasketid: ± 120 min ved 30°C, 85% RH. Ved 60 min tag ud.
Dekoration før bagning: Fordel **Topfil Savoury Kimchi-style** og pres ud med fingrene for at lave huller.
Ovntemperatur °C: 250 °C ned til 220 °C
Bagetid: 15-18 min med lidt damp.
Efter bagning: Køl ned. Skær over på langs. Tilføj et lag **Topfil Savoury Kimchi-style** og ost efter eget valg. Luk sandwichen og grill i ovnen eller i en toaster.



TOMATO PICKLES PØLSEHORN

INGREDIENSER

Hvedemel
Easy Soff'r 10/100
Sukker
Gær
Vand

ØNSKEDE MÆNGDE/G

5000
500
400
300
3250

Dekoration:

Pølse
Topfil Savoury Tomato Pickles

3140

785

9450

60

157

Total dejmængde g
Dejvægt/styk. g
Antal stk.

FYLDNING

5 g **Topfil Savoury Tomato Pickles** og en brunch
pølse/vegansk pølse per stk.

ARBEJDSMETODE

Æltetid: 2 + 6 min.

Dejtemperatur: 26 °C

Hviletid 1: 10 min.

Vægt: 60 g

Hviletid 2: 5 min

Opslåning: Vejes af på 1800 g, brækkes af og hviler i 15 min. Rulles ned på 4 mm og sættes i aflange muffins forme. Fyldes med **Topfil Savoury Tomato Pickles** og pølse.

Rasketid: 50-60 min.

Dekoration før bagning: Sprøjt med **Sunset Glaze**.

Ovntemperatur °C: 230 °C

Bagetid: 10-12 min.



PINSA MED TOPFIL SAVOURY



INGREDIENSER

Hvedemel
Vand
O-tentic pinsa 10%
Salt
Olivenolie
Softgrain Sprouted Oat

ØNSKEDE MÆNGDE/G

2000
1500
200
40
60
500

4300 Total dejmængde g
307 Dejvægt/stk. g
14 Antal stk.

TOPPING

VARIANT 1:

Topfil Savoury Tomato Herbs: ca. 55 g, smør på delvist bagt dej og kom frisk mozzarella ovenpå. Efter bagning kommes parmesan og rucola på.

VARIANT 2:

Topfil Savoury Kimchi-style: ca. 55 g, smør på delvist bagt dej. Efter bagning kommes burrata og rucola.

ARBEJDSMETODE

Æltetid: 5 + 10 min
Dejtemperatur: 26°C
Hviletid 1: 1 time, fold efter 30 min.
Vægt: 300 g strammes aflange op og kommes i kasser.
Rasketid over natten: 16 timer ved 4 °C
Hviletid 2: 2 timer , 30 °C, 75% RH
Opslåning: Form som pinsa.
1. Bagning (delvist bagt): 4 min.
Ovntemperatur: 280°C
Dekorer før bagning: Smør 55 g **Topfil Savoury filling** og potentielt mozzarella.
2. bagning: 8 min.
Ovntemperatur: 230°C

TOMATO HERBS PIZZA BAGUETTE

INGREDIENSER

Hvedemel
salt
Vand
O-tentic Durum

ØNSKEDE MÆNGDE/G

2000
44
1400
80

3524 Total dejmængde g
350 Dejvægt/styk. g
10 Antal stk.

TOPPING

Smør **Topfil Savoury Tomato Herbs** på den halverede baguette. Top med ost af eget valg.

ARBEJDSMETODE

Æltetid: 6 + 6 min
Dejtemperatur: 25- 26 grader
Hviletid: 1: 30 min
Vægt: 350 g Foldes
Hviletid 2: 30 min
Opslåning: Slås op som baguette med spidse ender.
Rasketid: 45 min i bageriet under plastik.
Dekoration før bagning: Sigtes med mel og snittes 5-7 gange.
Ovntemperatur °C: 250 faldende til 230 med lidt damp.
Bagetid: 25-30 min - Sidste 10 min med åbent spjæld.
Efter bagning: Afkøl baguette. Del baguetten i to på langs. Smør **Topfil Savoury Tomato Herbs** på og top med ost. Placer de halve baguetter i ovnen og lad osten smelte.

TIPS OG TRICKS

Du kan sagtens bruge daggamle baguetter til denne opskrift. En smart måde at undgå madsspil.

TOMATO PICKLES BURGER

INGREDIENSER

Hvedemel
Easy Soff'r 10/100
Smør
Sukker
Gær
Æg
Vand

ØNSKEDE MÆNGDE/G

1500
150
150
180
113
300
563

2956 Total dejmængde g
70 Dejvægt/stk. g
42 Antal stk.

FYLDNING

Smør **Topfil Savoury Tomato Pickles** på den delte burgerbolle efter bagning og tilføj bøf (evt. plantebaseret) og salat.

ARBEJDSMETODE

Æltetid: 6 + 4 min
Dejtemperatur: 25-26 °C
Hviletid 1: 5 min
Vægt: 2100 g pr bræk.
Hviletid 2: 5 min
Opslåning: Rundvirkes, 15 sættes på plade. De hviler 10-20 min ved stuetemperatur. Derefter presses de flade ved hjælp af en anden plade.

Rasketid: +/- 90 min, 35 °C, 80 % RH
Dekoration før bagning: Sprøjtes med **Sunset Glaze**.
Ovntemperatur °C: 230 °C
Bagetid: 7-8 min



SPICY MANGO WRAP

INGREDIENSER

Hvedemel
Salt
Vand
O-tentic Durum
Olie

ØNSKEDE MÆNGDE/G

1000
16
680
40
20

1756 Total dejmængde g
60 Dejvægt/stk. g
29 Antal stk.

FYLDNING

Smør **Topfil Savoury Mango Spicy** på dit fladbrød samt andet fyld, fx kylling og salat, og rul den sammen.

ARBEJDSMETODE

Æltetid: 2+8 min
Dejtemperatur: 26 °C
Hviletid 1: 25 min
Vægt: 60 g dejstykker. Form dem runde.
Hviletid 2: 30 min.
Opslåning: Rul hvert dejstykke fladt til en ca. 18 cm cirkel, 2mm tyk.
Ovntemperatur °C: 240 °C
Bagetid: 3 min.
Efter bagning: Tag dem ud af ovnen og køl dem af på en bagerist. Dæk dem med et rent viskestykke for at holde dem bløde. Fyld dem op og rul.

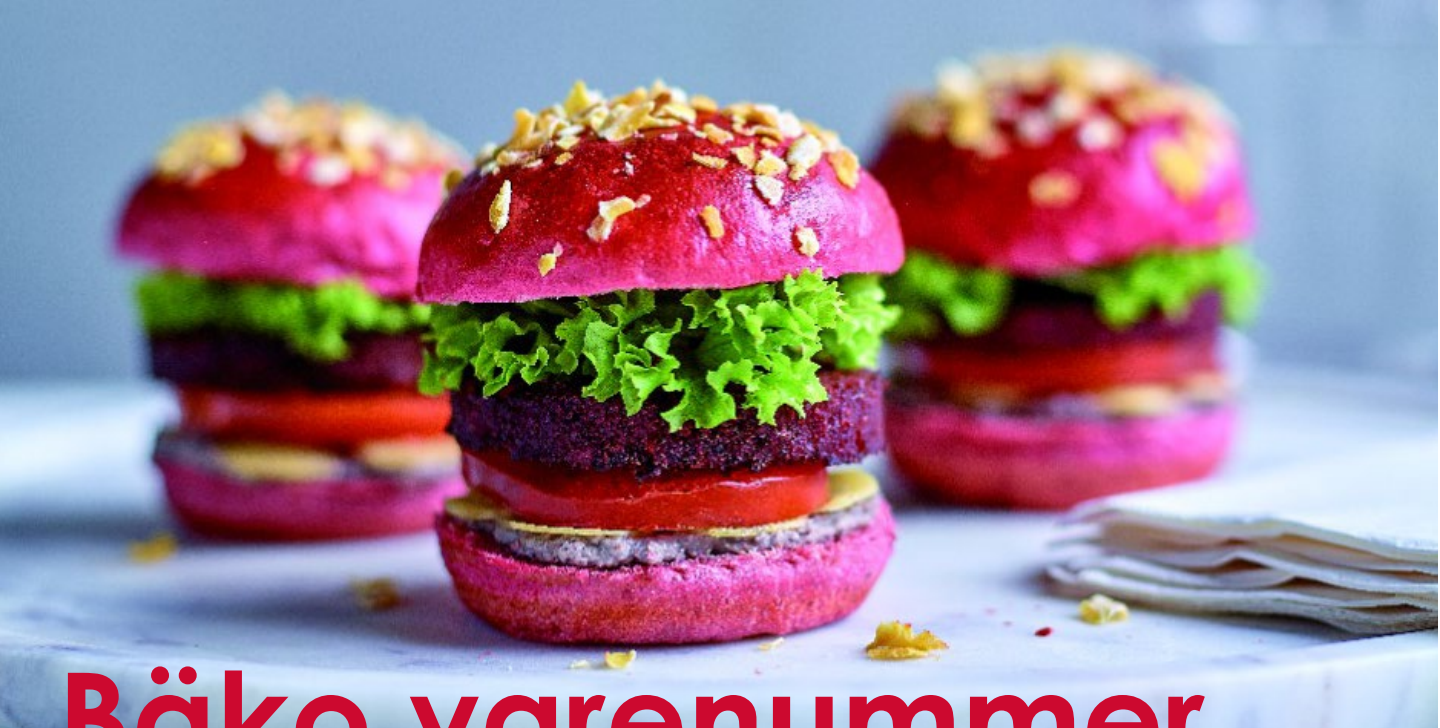


Snacking vinder frem

Manglende tid og energi til at lave mad fortsætter med at være de primære årsager til, at forbrugerne vælger bekvemmelighedsfødevarer.

57 % af forbrugerne i europa køber færdige måltider, når de er ude at handle ind og det tal er steget med 20 % og de seneste år.

De vigtigste drivkræfter bag væksten i brugen af convenience-produkter er yngre forbrugere og forbrugere med højere indkomst.*



Bäko varenummer

Varenavn	Varenummer
Deluxe Wiener	214942
Easy Soft'r 10/100	214124
Easy Spekkle	215247
Kimo Long	214995
Mimetic Primeur 5%	382017
O-tentic Durum	213057
O-tentic Pinsa	215655
S500	214994
Sapore Fidelio	213056
Sapore Rigoletto	212332
Softgrain Sprouted Oat	215452
Softgrain Sprouted Rye	214653
Sunset Glaze	214629
Topfil Savoury Kimchi-style	215757*
Topfil Savoury Mango Spicy	215760*
Topfil Savoury Tomato Herbs	215758*
Topfil Savoury Tomato Pickles	215759*



Kontakt

Lær mere om **Topfil Savoury**

Morten Prahl Christiansen, salgskonsulent

Tlf.: 20 28 28 90

Mail: Mprahlchristiansen@puratos.com

Morten Bych Sloth Petersen, salgskonsulent

Tlf.: 28 97 01 39

Mail: Mpetersen@puratos.com

