

Ich bin ein...

Berliner

Inspiration

til Berliner sortimentet





Endnu en hyldest til Berlinereren



Phannkuchen, donut uden hul, eller bare en Berliner. I den kolde tid og til jul er Berlinereren et kæmpe hit. Den lækre buttede gærkage med "maven" fuld af delikat fyld skal have opmærksomhed denne jul. Det er nemt og det er lækkert!



Berlinereren, (Berliner Pfannkuchen eller bare Pfannkuchen i sit hjemland Tyskland), er en donut - uden hul. Den er lavet af gærdej, som regel gennemstegt og fyldt med marmelade og drysset med sukker.

Den hedder en Berliner, fordi den geléfylde kage, stammer fra en patriotisk bager (i 1800 tallet) fra Berlin, der var feltbager i et regiment. Sukker var meget dyrt, og derfor var mange af de tidlige Berlinere faktisk fyldt med ost og kød. Men da import fra caribiske sukkerplantager gjorde sukker mere overkommeligt i pris, vandt frugtkonserver ind. Den første kendte opskrift på en fyldt Berliner, lavet med syltetøjsfyldt gærbrødsdej dybstegt i spæk, optrådte første gang i en tysk kokebog.

Gærdejen indeholder æg, mælk og smør. Til den klassiske Pfannkuchen fremstillet i Berlin bliver dejen kuglet, friturestegt i spæk, hvorved den karakteristiske lyse bule opstår, og derefter fyldes den med marmelade. I dag sprøjtes fyldet normalt ind efter at dejen er kogt i ét stykke. Topping består typisk af sukker, men den kan også pyntes med glasur eller chokolade.*

I dag kan Berlinere købes hele året rundt, selvom de traditionelt blev spist for at fejre jul, nytårsaften, samt karneval i Tyskland.

I Danmark er det dog stadig mest til jul, at Berlinereren er et kæmpe hit.

Vi syntes, at den lækre buttede gærkage med maven fuld af lækkerier, skal have noget mere opmærksomhed til jul. Du kan lave en Berliner helt fra bunden, købe den som mix, eller færdig og klar fra frost. Alle er selvfølgelig mulige at købe hos os. Skal du fx bruge en ny berlinerkoger (893221), eller fyldningsmaskine (885061) har vi også det.

Hvordan pynter du dine Berlinere?

I stedet for at rulle Berlinereren i sukker, kan du tænke lidt alternativt. Rulle i sukker og frystetørret hindbær støv, dyppe i glasur og pynte med fx julestokke eller guldkugler. Hvis du vil give den lidt mere gas kan du dyppe i temperet chokolade, eller måske gå "all in" og toppe med mousse og lidt fint pynt. *God Berliner fornøjelse!*

*wikipedia

Pynt med
fx glasur eller
tempereret
chokolade



Vores **Berliner Best Seller**, er den m. fyld (405863) fra Baker & Baker.





En hel frisk Berliner rullet i sukker -
det er svært at sige nej til ...



En frisk kogt Berliner, fyldt med
hjemmekogt marmelade - drysset
med melis - det er svært at stå for...

Fyld med
fx lemon
curd, pistacie
creme eller
nougat



Trænger din Berlinerkogetil en
udskiftning i år? 893221



Gå amok med pynt. Pynt med
glasur, mousse, glace, slik, krymmel,
chokolade pynt osv.



Søg på
berliner i BIBS
= over 30
produkter

Varenr.	kg/stk	Produkt
405864	72 stk	B&B Berliner, 57 g (frost)
405863	72 stk	B&B Berliner med hindbær/ribs fyld, 72 g (frost)
220801	25 kg	CSM Berliner mix
893221	1	Berlinerkoget (fettboy)
382164	10 L	Risso Longlife Fritureolie
885061	1	Berliner fyldemaskine



Berlinere (og donuts) er et sikkert hit til dessert eller til midnat nytårsaften til børn og barnlige sjæle.

BÄKO
DANMARK

KONTAKT din BÄKO konsulent

John Clausen
Key Account, Fyn & Jylland
Tlf. 2057 5707
john-c@baekodanmark.dk

Steen Kristensen
Konsulent, Jylland
Tlf. 3073 4765
steen@baekodanmark.dk

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

KONTAKT BÄKO kundeservice

Seda Harders
Kundeservice
Tlf. 4422 6815
seda@baeko.dk

Alexandra Karg
Kundeservice
Tlf. 4422 6819
alexandra@baeko.dk

Michael Bley
Kundeservice
Tlf. 4422 6816
michael@baeko.dk

Ben Grosche
Kundeservice
Tlf. 4422 6818
ben@baeko.dk