



KRYDRET BAGVÆRK

med Tiger Paste



Tiger
paste
THE ROARING TASTEMAKER



BBQ GRILL SOMMER

KLAR TIL ÅRETS GRILLSÆSON?

Grillsæsonen et rigtigt højdepunkt – og baguetter, ciabattaer og lignende hører simpelthen med, når der tændes op i grillen og ude-hygge. Giv dit bagværk et ekstra pift på et øjeblik med et produkt fra CSMs alsidige Tiger Pasten®-sortiment, og forvandl almindeligt bagværk til krydrede blikfang, der vækker opmærksomhed!

DE ABSOLUT BEDSTE
MÅNEDER TIL
GRILL: MAJ TIL
SEPTEMBER



Tiger
paste
THE ROARING TASTEMAKER

TIL BAGVÆRK MED CRUNCH & Karakter

Mediterranean

Country
Classic

NYT - NU
OGSÅ SOM
GRANULAT!

Smoky
BBQ

Black
Pepper &
Sea Salt

Uden
palmeolie



TIGER PASTE® – DEN ORIGINALE!

ÆGTE MERVÆRDI SOMMER SUCCES!

Løft dit brøduvalg til et nyt niveau, og nyd godt af den maksimale fleksibilitet i brugen.

- **MAXIMAL EFFEKTIVITET:** Effektiv forarbejdning takket være optimal homogenitet og optimal konsistens.
- **READY TO USE:** Bare smør det på... Bare bag det... Simpelt hen førsteklasses!
- **STÆRK DIFFERENSERING:** Det ses! Løjnefaldende udseende og opleves med den unikke smag.
- **ØG SUCCESSEN:** Større værdiskabelse helt uden ekstra besvær.

Tiger Paste® - Den Originale: Det har aldrig været nemmere...

MERE SMAG - MERE BID!

Oplev en smagfuld mangfoldighed:
Tiger Paste® for at give din sortiment et ekstra pift.



 **THE WORLD
OF BAKING**
BY CSM INGREDIENTS



NYHED



BBQ GRILL SOMMER



Black
Pepper &
Sea Salt

RØGET NOTE &
FIN SKARPHED



Bagetid

FLAMME WURZEL

INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE	Bagetid
Hvededej:		Hvededej:	
Hvedemel Type 550	1,000 kg	Ælt ingredienserne til en glat dej.	
Gær	0,005 kg	Æltetid: 6 min. langsomt 3 min. hurtigt	
Vand, ca.	0,700 kg	Dejtemperatur: ca. 27 °C	
Hvedemel Type 550	7,500 kg	Hviletid: 2-4 timer ved stuetemperatur, derefter 20 timer	
Pane Rustic (213910)	1,500 kg	ved 5 °C i kølerummet.	
Salt	0,240 kg		
Gær	0,200 kg		
Vand ca.	6,900 kg		
Tilsæt følgende, når dejen har æltet færdig:		Fordel dejen efter æltningen i let olierede kasse og „træk“ den. Sæt kasserne med dejen i køleskabet. Når dejen er kølet, dækkes den til og sættes i køleskabet natten over.	
BÄKO Paprika/Chili i olie (561709*)	1,000 kg	Lad dejen stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter næste dag. Vend derefter dejen ud på arbejdsbordet, rul den jævnt ud til ca. 80 × 60 cm, og drys den fugtige overflade med lidt Tiger Granulat Black Pepper & Sea Salt.	
Chili-Flager (397682)	0,100 kg	Skær nu dejen ud på ca. 400 g.	
DEKOR			
Tiger Granulat Black Pepper & Sea Salt (221324)	0,050 kg	Drej dejstykkerne mod hinanden i enderne og læg dem på bagepapir. Efter en kort efterhævning skubbes dejstykkerne ind med damp. Bages kraftigt med åben spjæld.	
Samlet vægt	19,195 kg		

Smoky
BBQ

FREMGANGSMÅDE

Køretid	6 Min. langsom 8 Min. hurtig
Dejtemperatur	Ca. 25 °C
Hviletid	På køl natten over
Dejvægt	Ca. 400 g
Bagetemperatur	240 °C, faldende til 210 °C

MIDDELHAVS FLADBRØD



INGREDIENSER	VÆGT	FREM GANGSMÅDE	Bagetid
Hvedemel Type 550	8,500 kg	Efter hævningsen vejes dejstykkerne af, virkes og lægges i smurte forme.	
Pane d'oro (221069*)	1,500 kg		
Olivenerolie (380939)	0,300 kg	Efter den mellemliggende hævnings smøres fingrene med olivenerolie, og dejstykkerne trykkes flere gange ind med håndkanten.	
Salt	0,240 kg		
Gær	0,200 kg		
Vand, ca.	6,700 kg		
DEKOR		Læg fladbrødene på en bageplade med bagepapir og pensl dem med Tiger Paste® Meditteranean.	
Tiger Paste®		Bages efter hævnings med lidt damp.	
Meditteranean (221243)	0,700 kg		
Samlet Vægt	18,140 kg		

FREM GANGSMÅDE

Køretid	Ca. 4 Min. langsom ca. 8 Min. hurtig
Dejtemperatur	Ca. 25 °C
Hviletid	20 Min.
Vægt	0,250 kg
Hæve	3 – 4 timer på køl
Hævnings	20 – 30 Min.
Bagetemperatur	250 °C



OSTE-CHILI CARRÉ



INGREDIENSER	VÆGT	FREM GANGSMÅDE	Bagetid
HVEDEMELE Type 550	8,000 kg	Fordel dejen i let olierede kasser efter æltningsen, og lad den straks hæve en gang. Sæt kasserne på køl uden låg, og dæk dem til, så snart dejen er kølet helt igennem. Lad dejen afklimatisere sig ved stuetemperatur i ca. 30 minutter næste dag.	
Pane Luciane (211486)	2,000 kg		
Gær	0,200 kg		
Vand, ca.	7,000 kg		
Lad dejen hæve kort efter æltnings:		Vend derefter dejen ud på bordet og vej den af. Form dejen til runde boller og lad dem hvile i 10 minutter. Tryk bollerne lidt flade og lav et kryds i midten med en dejskraber. Fold derefter hjørnerne udad og læg dem på en bageplade..	
Emmentaler, revet	3,100 kg		
Chili-Flager (397682)	0,140 kg		
Paprika (390897)	0,050 kg		
Til pensling:		Pensl med Tiger Paste® Smoky BBQ og drys lidt sesamfrø over. Efter den sidste hævnings bages brødene med lidt damp på pladen.	
Tiger Paste® BBQ (221245*)	0,500 kg		
DEKOR			
Sesam	0,500 kg		
Samlet Vægt	21,490 kg		

FREM GANGSMÅDE

Køretid	Ca. 6 Min. langsom ca. 8 Min. hurtig
Dejtemperatur	Ca. 22 °C
Hviletid	Natten over på køl
Vægt	0,400 kg
Hæve	20 – 30 Min.
Bagetemperatur	240 °C falende til 210 °C



BBQ GRILL SOMMER

BBQ-SOFTIES



Bagetid

INGREDIENSER

Hvedemel Type 550	8,500 kg
Pane d'oro (221269*)	1,500 kg
Weißback TopSoft (221299*)	0,200 kg
Meister eisella Zwiebel (210075*)	0,500 kg
Salt	0,220 kg
Gær	0,200 kg
Wasser, ca.	6,400 kg

VÆGT

FREMGANGSMÅDE

Efter den første hævnings skal de sammenpressede dejklumper presses ud og rundes af. Læg 9 x 3 dejklumper med lukningen nedad på brødplader der er smurt.

Pensl derefter dejstykkerne med Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste®.

Opbevar dem natten over i en hæveboks.

Når de er fuldt hævede, skubbes de ind i ovnen med lidt damp.

DEKOR

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste® (213706)	0,700 kg
---	----------

Samlet vægt	18,220 kg
-------------	-----------

FREMGANGSMÅDE

Køretid	5 Min. langsom 5 Min. hurtig
Dejtemperatur	Ca. 25 °C
Hvile	10 Min.
Vægt	1,500 kg
Hæve	10 Min.
Backtemperatur	225 °C fallende til 200 °C



Mediterranean



PASTE FOR EN HVER SMAG



PARMESAN-RING



INGREDIENSER	VÆGT	FREMGANGSMÅDE	Bagetid
Hvedej:		Hvededej:	
Hvedemel Type 550	1,000 kg	Ælt ingredienserne til en glat dej.	
Gær	0,005 kg	Æltetid: 6 min. langsomt 3 min. hurtigt	
Vand, ca.	0,700 kg	Dejtemperatur: ca. 27 °C	
Hvedemel Type 550	8,000 kg	Hviletid: 2–4 timer ved stuetemperatur, derefter 20 timer ved 5 °C i kølerummet.	
Gold Ciaguette (211261)	1,000 kg	Efter hvile vejes dejen af, rundes og formes lidt af i længden. Lad derefter dejstykkerne hvile i 20 minutter. Rul dem derefter ud til en længde på ca. 20 cm, prik dem på langs med en dejskraber og træk dem fra hinanden til en ring.	
Gær	0,200 kg	Pensl derefter med Tiger Paste® Country Classic PO SG og rul dem i dekorationsblandingen. Læg dem på bageplader dækket med Boeson bagepapir og opbevar dem natten over i hæveboks. Når de er 3/4 hævede bages de gyldenbrune med lidt damp.	
Vand, ca.	5,600 kg		
Til pensling:			
Tiger Paste® Country Classic (221244*)	0,500 kg		
DEKOR			
Parmesan, revet	0,700 kg		
Durum	0,100 kg		
Samlet vægt	17,805 kg		

FREMGANGSMÅDE

Køretid	4 Min. langsom ca. 6 Min. hurtig
Dejtemperatur	24 – 25 °C
Hvile	30 Min.
Vægt	0,250 kg
Hæve	20 Min.
Bagetemperatur	230 °C faldende til 210 °C

Country
Classic



INSPIRERENDE MANGFOLDIGHED

Med disse attraktive og iøjnefaldende brød kan du nemt vække dine kunders lyst til brød til lækre grillretter.

De indbydende produkter fremhæverde appetiten på en tiltalende måde – så bliver dine kunder hurtigt begejstrede for dit unikke grilludvalg!






BESTIL PRODUKTERNE HOS BÄKO DANMARK:

- 213706 - Tiger Paste Salt og Peber - 5 kg
- 221324 - Tiger Paste Salt og Peber Granulat* - 10 kg **NYHED**
- 221245 - Tiger Paste BBQ* - 3 kg
- 221243 - Tiger Paste Meditaranian - 3 kg
- 221244 - Tiger Paste Country Classic* - 3 kg



CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein

   | www.csmingredients.com
 www.theworldofbaking.com

