

Julens herligheder 2026



GINGERBREAD-COOKIES

Ingredienser

Tegral Satin Creme Cake Neutral	1000 g
Mimetic Primeur 5 %	300 g
Æg	200 g
Belcolade Grains	750 g
Kanel	13 g
Ingefær	11 g
Nelliker	6 g

Metode

Tegral Satin Creme Cake og Mimetic Primeur køres sammen med dejkrog til en ensartet konsistens.

Tilsæt æg, chokolade grains og krydderier og kør sammen til en homogen dej.

Dejen scoopes med en stor ske til cookies eller vejes af på 50 g pr. stk.

Tryk dine cookies let flade eller stik dem ud med en form og sæt dem på plader beklædt med bagepapir. 3x4 stk. Bages ved 180-200°C i 8-12 min. til de er gylde.



SPECIER MED CHOKOLADE

Ingredienser

Mel	1500 g
Sukker	500 g
Mimetic Primeur 5%	1000 g
Belcolade Grains	260 g
Classic Orange	90 g

Metode

Alle ingredienserne køres sammen (dejen skal kun lige køres sammen).
Afvejes på 500 g og rulles ud i 45 cm lange pølser.
Dejen køles ned og skæres i tynde skiver på ca. 3 mm.
Bages ved 180-200°C i 8-12 min. til de er gyldne.



LUKSUS BRUNKAGER

Ingredienser

Brunkager:

Mimetic Primeur 5 %	1500 g
Brun farin	1500 g
Sirup	1000 g
Hvedemel	3000 g
Mandelflager	500 g
Nelikker	50 g
Honningkagekrydderi	100 g
Hjortetaksalt	40 g
Potasse	40 g
Øl	1 stk.

Dekoration:

Belcolade Selection Noir 55%	1500 g
------------------------------	--------

Metode

Smelt Mimetic Primeur 5%, brun farin og sirup i en gryde (Må ikke koge).
Opløs potasken i øllen.

Alle ingredienserne køres sammen ved medium hastighed. Dejen skal være glat og ensartet. Rulles til stænger eller fyldes i en kantbakke og stilles på køl.

Skær brunkagerne og bag dem ved ca. 180 grader.

Temperer chokoladen og dyp de afkølede brunkager i chokolade. Dekorér som ønsket.



JULEKAGE MED KIRSEBÆR

Ingredienser

1. Yellow Moist Cake

Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	150 g
Marcipan	180 g
Topfil Kirsebær 70%	275 g

2. Glasur

Puratop White Ising	600 g
Topfil Kirsebær 70%	75 g

Metode

Yellow Moist Cake

Alle ingredienser blandes sammen med en spartel. Der vejes 800 g af til en form på Ø20 cm.

Bagetemperatur: 180 grader.

Bagetid: ca. 40 min.

Glasur

Bland Topfil Kirsebær uden bær sammen med Puratop White Ising.

Fremgangsmåde

De bagte kager dekorerer med glasuren. Kom rigeligt på midten, så smøres ud til kanterne og glider ned.

Dekorér som ønsket, evt. som på billedet.



JULEFLØDEBOLLER

Ingredienser

1. Speculoos bund

Mimetic Primeur 5 %	200 g
Sukker	270 g
Hvedemel	400 g
Æg	50 g
Bagepulver	6 g
Vand	20 g
Kanel	10 g

2. Flødebolleskum

Harmony Sublimo	600 g
Sukker	600 g
Vand	200 g
Ovablanca	1000 g
Vand	500 g

3. Kirsebærfyld

Topfil Finest Kirsebær 70 %	1000 g
Gelatinepulver	24 g

4. Chokoladeovertræk

Belcolade Noir Selection 55 %	Tilpas
-------------------------------	--------

Metode

Speculoos bund

Bland alle ingredienserne sammen. Rul ud på 2,5 mm og sæt på køl. Stikkes ud med rund udstikker Ø 5 cm. Bagetemp. 180 grader. Bagetid: Ca. 8 min.

Flødebolleskum

Harmony Sublimo, sukker og vand koges til 100 grader. Vand og Ovablanca piskes til en fast skum. Den kogte sukkerlage kommer i den piskede skum og piskes til den er afkølet.

Chokoladeovertræk

Temperer chokoladen.

Kirsebærfyld

Topfil Kirsebær blendes med en stavblender til en kirsebær sauce og varmes op til ca. 65°C. Drys gelatinepulver over og blend igen for at forhindre små gelatineklumper. Pisk let den afkølede kirsebærfyld så den kan sprøjte i midten af flødebollerne.

Fremgangsmåde

Sprøjt flødebolleskummen på de bagte og afkølede bunde og sprøjt efterfølgende kirsebærfyldet i midten. Bag dem i 1 min ved 230 °C.

Afkøl og overtræk flødebollerne med Belcolade Noir Selection 55% og pynt f.eks. med rensdyr hoved af chokolade og små guld chokolade stjerne.

TIP!

Prøv også at fylde dine flødeboller med **Deli Caramel** eller kanel.



KRYDDERKAGE MED APPELSIN

Ingredienser

1. Krydderkage

Tegral Satin Creme Cake Neutral	1000 g
Æg	350 g
Olie	300 g
Vand	225 g
Honningkagekrydderi	25 g
Classic Orange	30 g

2. Knas

Florex	500 g
Hasselnøddeflager	500 g

3. Chokoladeknas

Belcolade Noir Selection 55 %	1000 g
Olie	100 g
Chokoladeknas	100 g

Metode

Krydderkage

Alle ingredienser køres sammen med en spartel. Vejes af i forme og bages ved 180 grader i ca. 25 min.

Knas

Hasselnøddeflager og florex blandes sammen og spredes ud på en måtte. Bages ved 180 grader i ca. 15 minutter. Når det er afkølet hakkes det i en blender.

Chokoladeknas

Chokoladen smeltes til ca. 35 grader. Olien og chokoladeknas tilsættes.

Fremgangsmåde

Den bagte kage dyppes i chokoladeknas og dekoreres efter ønske.



LUKSUS HONNINGSNITTER

Ingredienser

1. Honningdej

Honning	500 g
Hvedemel	400 g
Rugsigtemel	100 g
Æggeblommer	25 g
Hjortetaksalt	10 g
Potaske	10 g
Honningkagekrydderi	20 g

2. Pisket ganache

Whippak	500 g
Fløde	500 g
Glukose	200 g
Vanilje	5 g
Belcolade Selection Blanc	1750 g
Kakaosmør	300 g
Smør	250 g

3. Glaze

Miroir Glassage Chocolat	500 g
--------------------------	-------

4. Abrikos kompot

Topfil Abrikos 45%	500 g
--------------------	-------

Metode

Honningdej

Bland mel, honning og krydderi godt sammen. Tilsæt hjortetaksalt og æggeblommer. Rør potaske op i 10 g. vand. Når det er opløst køres det i dejen. Rør sammen ved middelhastighed i ca. 5 min. Dejen står på køl til næste dag. Rulles ned på 5 mm og skæres i strimler af 6 cm i bredde og pladens længde. Placeres på silikonepapir. Bages i 180 grader med åbent spjæld i ca. 8 min.

Pisket ganache

Whippak, fløde, glukose og vanilje koges op. Hældes over chokolade og kakao-smør og røres homogen. Bland smøret i når temperaturen når ca. 30-35 grader. Sættes på køl. Piskes luftig inden brug.

Abrikos kompot

Ca. 150 g kompot og 225 g pisket ganache pr. stang.

Fremgangsmåde

De bagte honningkager flækkes. Der smøres et lag Topfil på hver del af honningkagen. Der spøjtes et tyndt lag pisket ganache på bunden og låget lægges på. Kagerne sættes på frost. Stængerne overhældes med Miroir Glassage Chocolat og sættes på frost igen. Når Glazen har sat sig er stængerne klar til at blive skåret i passende stykker.

Se forslag til 3 forskellige slags fyld nedenfor.



FEDTEBRØD

Ingredienser

Fedtebrød:

Mimetic Primeur 5 %	1000 g
Sukker	450 g
Brun farin	50 g
Fint kokosmel	500 g
Hjortetaksalt	20 g

Icing:

Puratop White Icing	150 g
----------------------------	-------

Metode

Fedtebrød:

Alle ingrediens bland sammen til en dej.

Icing:

Klar til brug.

Fremgangsmåde:

Vej dejen af på 300 g og rul den ud i en pladelængde.

Bages ved 180-200°C i 8-12 min. til de er gyldne.

Dekorér stængerne med Puratop White Icing når kagerne er kommet ud af oven og skær dem straks, mens de er varme.



VANILJEKRANSE

Ingredienser

Mimetic Primeur 5 %	1500 g
Sukker	1000 g
Æg	5 stk.
Hvedemel	2000 g
Vaniljesukker	300 g

Metode

Alle ingredienserne køres sammen ved medium hastighed. Dejen skal være glat og ensartet. Sæt dejen på køl og sprøjt derefter Vaniljekransene ud. Bages ved 180-200 °C i 8-12 min.



FINSKBRØD

Ingredienser

Finskbrød:

Mimetic Primeur 5 %	1500 g
Hvedemel	2000 g
Sukker	500 g
Æg	500 g

Dekoration:

Sunset Glaze	100 g
Perlesukker	200 g
Hasselnøddeflager	100 g

Metode

Rør den tempererede Mimetic Primeur med mel og sukker, til en ensartet dej. Tilsæt æg og rør rundt. Rul dejen ned på 8 mm.

Pensel med Sunset Glaze og drys med hasselnøddeflager og perlesukker.

Skær efter ønskede størrelse.

Bages ved 180-200 °C i 8-12 min. til de er gyldne.



JULESNITTER

Ingredienser	
1. Linsedej	
Mimetic Primeur 5%	1000 g
Flormelis	750 g
Æg	250 g
Hvedemel	1500 g
2. Fyldning	
Topfil Æble 90%	900 g
Kanel	5 g
3. Glasur	
Puratop White Ising	300 g

Metode
Linsedej
Alle ingredienserne køres sammen ved medium hastighed. Dejen skal være glat og ensartet. Rul på 3 mm og blindbage på en plade. 700 g linsedej pr. plade. Bages ved 160 °C i 20-25 min.
Fyldning
Bland æble og kanel sammen.
Glasur
Klar til brug.

Fremgangsmåde
På en plade bagt linsedej, smøres 750 g Topfil Æble og kanel ud. Læg en plade bagt linsedej over og glaser med 670 g glasur. Skær i 5 x 10 stk. når glassuren er størknet. Dekorér efter ønske.



SNEMANDEN TROIS

Ingredienser

1. Yellow Moist Cake

Tegral Yellow Moist Cake	1000 g
Æg	400 g
Olie	400 g
Vand	200 g

2. Sprødt indlæg

Nutolade	210 g
Cornflakes knust	40 g

3. Karamelkugler

Deli Caramel	300 g
Saltflager	5 g
Belcolade Selection Lait 35 % CT	300 g

4. Hvid chokolademousse

Whippak	250 g
Kakaosmør	20 g
Belcolade Selection Blank 29,5 % CT	410 g
Whippak	350 g

Metode

Bunde

Alle ingredienser blandes sammen med en spartel. Der vejes 1000 g. af til en plade som smøres ud.

Bagetemperatur: 180 grader.

Bagetid: ca. 10-12 min.

Sprødt indlæg

Smelt Nutolade til ca. 30 grader. Bland cornflakes i. Klar til brug.

Karamelkugler

Chokoladen tempereres. Hældes i små halvrunde kugler. Deli Caramel rørt med saltflager kommes i den ene halvkugle. Sættes sammen til en kugle. Opbevares på køl.

Hvid chokolademousse

Whippak (250 g) varmes op til 80 grader. Hældes over den blødgjorte kakaosmør og chokolade. Står 1 min. Blendes til en homogen masse. Den letpiskede Whippak (350 g) mænges i når temperaturen er ca. 30-40 grader.

Fremgangsmåde

Det sprøde indlæg sættes på den ene Yellow Moist bund og den anden sættes ovenpå. Sættes på frost. Skæres ud i ønsket størrelse.

Den hvide chokolademousse kommes i ønsket form. Lad den sættes sid lidt så den kan bære den støbte karamelkugle, som sænkes i. Afsluttes med de to Yellow Moist bunde. Sættes på frost.

Når kagen har sat sig. Sprayes med tempereret kakaosmør.

Dekorér som ønsket, evt. som på billedet.



Konditoriets små mirakler

julens sødeste spektakler

Bäko varenummer:	
Belcolade Grains	213095
Belcolade Selection Blanc	215169
Belcolade Selection Lait	215168
Belcolade Selection Noir	215170
Classic Orange	213088
Deli Caramel	213112
Florex	215095
Harmony Sublimo	215568
Mimetic Primeur 5 %	382017
Puratop White Ising	213104
Miroir Glassage Chocolat	215343
Ovablanca	215780
Puratop White Ising	213104
Sunset Glaze	214629
Tegral Satin Creme Cake Neutral	215529
Tegral Yellow Moist Cake	215529
Topfil Abrikos 45%	215434
Topfil Kirsebær 70%	215112
Topfil Æble 75%	213116
Whippak	213046

Du er altid velkommen til at kontakte din Puratos eller BÄKO konsulent, hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp.