

# NYHED

Topfil Solbær 60 %



# Topfil Solbær 60 %

Danskproduceret marmelade en fantastisk smag

Fantastisk smag af solbær

Fleksibel i anvendelse

Produceret i Danmark

## Produkt info:

Lækker frugtfyldning med en dyb smag af solbær og en flot mørk farve, som giver dine brød og kager et unikt twist. Fyldningen kan anvendes i et stort udvalg af kager og andet bagværk, da den er både bage- og frysestabil.

Forpakning: 12 kg

# PRODUCERET I DANMARK

I 2022 opkøbte Puratos en dansk familieejet marmeladefabrik i Give, for fremover at kunne levere danskproducerede marmelader til bagermarkedet.

Vores stærke udviklingsteam arbejder hver dag på at udvikle nye marmelader, som passer til det danske marked, de danske applikationer og de danske forbrugeres smag.

I vores årlige trendanalyse fra 2023, kan vi se at surhed er en populær og voksende trend, og særligt bagværk med et syrligt skær vinder frem. Citron og lime er ofte nævnt i denne trend, men også yuzu anses som en trendy ingrediens.

Vores udviklingsteam har derfor udviklet vores helt nye Topfil Solbær 60 % marmelade, som er produceret i Danmark og giver forbruger det de efterspørger. Marmeladen er nem at anvende og kan erstatte øvrige marmeladetyper, i de applikationer du allerede har i dit sortiment.



# SOLBÆRTÆRTE

## Opbygning

- Mandel linsedej
- Mazarinmasse
- Fyldning
- Strøjsel

Ingredienser	
<b>1. Mandel linsedej</b>	
Mimetic Primeur	760 g
Salt	12 g
Mandelmel	192 g
Flormelis	580 g
Æg	320 g
Hvedemel (1)	380 g
Hvedemel (2)	1120 g

2. Mazarinmasse	
Franchipan	1500 g
Evt. vand	300 g
Sukker	1000 g
Smør	1000 g
Æg	800 g
Hvedemel	200 g
Mørk rom	200 g

3. Fyldning	
Topfil Solbær 60 %	250 g

4. Strøjsel	
Sukker	1000 g
Mel	2000 g
Smør	1000 g

Metode
<b>Mandel linsedej</b>
Hvedemel (1) og de øvrige ingredienser røres sammen til en homogen masse. Efterfølgende tilsættes hvedemel (2). Køres færdig til en linsedej. Dejen rulles ned på 3 mm mellem 2 lag papir og sættes på køl.

Mazarinmasse
Franchipan, evt. vand, sukker og det tempererede smør blandes sammen. Æg tilsættes af flere omgange. Hvedemel blandes i.

Fyldning
Klar til brug.

Strøjsel
Bland sukker og mel. Tilsæt smør og rør det til det begynder at klistre sammen.

Fremgangsmåde
Mandellinsedejen kommes i forme/ringe som ønsket og prikkes. Fordel ca. 150 g mazarinmassen ovenpå, og derefter sprøjtes ca. 250 g Topfil Solbær 60 % ovenpå og sæk med strøjsel. Trys evt. med mandelflager inden afbagning. Bages ved 180 °C i 40-45 min.



# SOLBÆRSNEGLE

## Opbygning

- Bløddej
- Solbærremonce
- Dekoration

### Ingredienser

1. Bløddej	
Hvedemel	4000 g
Mælk	800 g
Vand	1200 g
Æg	300 g
Gær	300 g
Sukker	400 g
Easy Soff'r	400 g
Mimetic Primeur 5 %	300 g

2. Solbærremonce	
Franchipan	1000 g
Magarine/Smør	1000 g
Sukker	1000 g
Evt. vand	300 g
Topfil Solbær 60 %	3000 g

3. Dekoration	
Blå birkes	300 g
Sunset Glaze	72 g

### Metode

Bløddej	
Æltetid	7 + 3 min.
Dejtemperatur	24-25 °C
Hviletid 1	10 min.
Vægt	5000 g
Hviletid 2	10 min.
Opslåning	Rulles ned på 5 mm. Smøres med solbærremonce og rulles sammen. Sæt i forme med virket nedad.
Rasketid	Ca. 60 min, 32 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Sprøjt med 30 g Topfil Solbær 60 % i midten af sneglene. Dekoreres med Sunset Glaze og blå birkes.
Ovntemperatur	230 °C
Bagetid	Ca. 12 min.



# SOLBÆRCHEESECAKE

## Opbygning

- Kokosbunde
- Cheesecake mousse
- Solbærgelé

Ingredienser	
<b>1. Nøddebund</b>	
Ristede hasselnødder	500 g
Digestive	500 g
Sukker	800 g
Æggehvider	500 g
Vanilje	2 g

2. Cheesecake	
Whippak	1250 g
Deli Cheesecake	630 g
Bavarois Neutral	310 g
Vand	310 g

3. Frugtfyldning	
Topfil Solbær 60 %	1450 g

4. Glaze	
Miroir Neutre	120 g

Metode	
<b>Nøddebunde</b>	
Hasselnødder, digestive og sukker blendes og røres grundigt sammen med æggehvider og vanilje. Bagefaste ringe ø 7 smøres med Spraylix og fyldes 1/3 op. Bages ved 175 grader. Bagetid ca. 15 min.	

Cheesecake	
Bavarois Neutral og lunket vand blandes. Deli Cheese Cake blandes i og til sidst den letpiskede Whippak.	

Frugtfyldning	
Klar til brug.	

Glaze	
Miroir varmes op til 35-40 grader.	

Fremgangsmåde	
Cheesecake kommes ovenpå nøddebundene og sættes på frost. Frugtfyldningen kommes ovenpå den frosne kage. Sættes tilbage på frys. Når fyldningen har sat sig, kommes et tyndt lag Miroir Neutre ovenpå.	



# SOLBÆRSNITTER

## Opbygning

- Linsedej
- Fyldning
- Dekoration

Ingredienser	
<b>1. Linsedej</b>	
Mimetic Primeur	1000 g
Flormelis	750 g
Æg	250 g
Hvedemel	1500 g

<b>2. Fyldning</b>	
Topfil Solbær 60 %	1000 g

<b>3. Dekoration</b>	
Puratop White Icing	1000 g
Frysetørret solbær	Tilpas

Metode
<b>Linsedej</b> Alle ingredienserne køres sammen ved medium hastighed. Dejen skal være glat og ensartet. Rulles ned på 3 mm. Pladen deles i 6 stænger. Bages ved 160 grader i ca. 35 min.

<b>Fyldning</b> Topfil Black Currant 60 % er klar til brug.
--

<b>Dekoration</b> Puratop White Icing varmes op til 35-40 grader og er herefter klar til brug.
---

<b>Fremgangsmåde</b> Når linsedejsstængerne er afkølet, lægges ca. 100 g Topfil Black Currant 60 % på hver anden bund, hvorefter toppen lægges på. Snitten glaseres med Puratop White Icing (ca. 100 g pr. stang), inden den dekoreres med frysetørrede solbær.
--



# Topfil Solbær 60 %

Smagen af dansk sommer

Bäko varenummer:	
Bavarois Neutral	213117
Deli Cheesecake	213441
Easy Soff'r	214124
Franchipan	200038
Mimetic Primeur	382017
Miroir Neutre	213108
Puratop White Ising	213104
Soff'r Tvebak	214890
Sunset Glaze	214629
Topfil Solbær 60 %	215541
Whippak	213046

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