



BÄKO LEVERER



JULENS OPSKRIFTER





Opskrift

SANDKAGE MED KIRSEBÆR & CRUMBLE

JULE-KIRSEBÆR OPSKRIFT TIL 1 STK.

Ingredienser dejen

Meister Easy Rühr (221271)	1.000 g
Hvedemel (101234)	400 g
Sukker (310428)	300 g
Helæg (540543)	350 g
Olie (380375)	400 g
Vand	900 g
Total	3.350 g
Krisebær frost (430317)	600 g

Ingredienser til crumble

Smør (504766)	200 g
Sukker (310428)	200 g
Hvedemel (101234)	200 g
Mandler (330050)	200 g
Total	800 g

Fremgangsmåde

Ingredienserne blandes sammen ved lav hastighed med en spartel eller et groft piskeris, indtil massen er glat.

Hæld dejen i den store sandkage form fra CSMS serviceclub (Art.Nr. 10083966) og kom 600 g kirsebær oveni dejen og rør dem lidt ned i dejen.

Crumble: Kom alle ingredienserne i et æltekar og kør det til det er en homogen crumble.

Tryk gerne crumble lidt ned i dejen. Kagen bages af.

Køretid: 2-3 min.

Ovntemperatur: 180 °C

Bagetid: 55-65 min. ved ca. 180 °C





CSM EASY RÜHR
en nyhed i sortiment (221271)



Find **TILBUD**
på Easy Rühr
HER!
Spar 15%





Opskrift

KIRSEBÆRTÆRTE



OPSKRIFT TIL 27 STK. I 18 CM FORM

Ingredienser linsedejen

Smør (504013)	1.000 g
Flormelis (311678)	500 g
Helæg (540286)	100 g
Hvedemel (107564)	1.500 g
Vaniljesukker (304846)	20 g
Salt (310003)	3 g
Vand	100 g
Total	3.223 g

Ingredienser mazarinmassen

Meister Persifix (210305)	1.250 g
Sukker (310428)	830 g
Smør (506940)	830 g
Helæg (540286)	670 g
Hvedemel (101234)	85 g
Vand	250 g
Total	3.915 g

Kirsebær (430317) 1.350 g

Fremgangsmåde

Ingredienserne blandes sammen og køres til en homogen masse. Dejen rulle ud på 3. Kommes i formen.

Mazarinmasse: Meister Persifix, sukker, Meister smør og hvedemel røres sammen. Når massen er kørt sammen tilsættes æg og vand lidt ad gangen under omrøring. Mazarinmassen fyldes ovenpå mørdejen og smøres jævnt i formen. Kom frosne kirsebær i.

Køretid: 2-3 min.

Ovntemperatur: 200 °C

Bagetid: 25-30min.

Kirsebær frygtfyldning smøres evt. på toppen



Ingredienser hvid chokolade mousse

Husblads (396958)	12 bl
Sukker (310428)	480 g
Æggeblommer (540415)	320 g
Vaniljesukker (304846)	20 g
Fløde (501021)	2.000 g
Belcolade drops (215169)	200 g
Total	3.000 g

Fremgangsmåde

Sæt husblas i blød i kold vand. Hav rene redskaber klar. Smelt chokoladen. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker til en hvid masse. Pisk fløden til største volumen. Den skal være luftig men stadig let flydende. Smelt husblasen i et vandbad. Det kommes i æggeblommehvidmassen og blandes godt. Herefter kommes fløde i lidt ad gangen, så luften forbliver i fløden. Rør godt sammen, kom på toppen af tærten.

Her har vi pyntet med vores julestok i hvide chokolade (315279).





Opskrift

RED VELVET

MUFFINS



OPSKRIFT TIL 36 STK. MUFFINS

Ingredienser muffins

Meister Easy Rühr (221271)	1.000 g
Sukker (310428)	300 g
Hvedemel (106380)	400 g
Helæg (540543)	700 g
Olie (380375)	600 g
Vand	560 g
Kakao (370078)	18 g
Rød farve (305767)	4 g
Total	3.582 g

Ingredienser oste topping

Flødeost (506736)	400 g
Smørcreme (egen opskrift)	400 g
Flormelis (311678)	1.000 g
Total	1.800 g

Fremgangsmåde

Ingredienserne blandes sammen og køres til en homogen masse i 2-4 minutter. God idé at starte med væske i bunden, så de tørre ingredienser ikke sætter sig for meget i bunden af kedlen.

Oste topping: Pisk det hele sammen og stil på køl minimum en time, eller gerne til dagen efter.

Topping kommes på muffins og der pyntes med julepynt.

Ovntemperatur: 175 °C
Bagetid: 20-30min.





Opskrift

NEW YORK ROLLS

2 varianter

Kirsebær og mørk chokolademousse
Tranebær og hvid chokolademousse

OPSKRIFTEN ER TIL 54 STK.

Ingredienser dejen

Hvedemel (101234)	3.000 g
Vand	1.500 g
Salt (310003)	50 g
Gær (520241)	200 g
Æg (540286)	100 g
Sukker (310428)	200 g
Bagehjælpemiddel Essential® (520315)	15 g
Smør (504013) (25% i dejen)	1.500 g
Total	6.550 g

Fremgangsmåde

Alt undtaget smør kommes i æltekar køres 3 min i første, og 3 min i andet.
Ellers som en almindelig croissantdej kommes smøret på og foldes i. Køres på rullebord og foldes på 2x4.
Rulles ned på 3. Derefter rulles den som en snegl (men uden fyld), den kommes i en højsnegl form - ø105 mm. (Vi har brugt en Flexipan form (894808).
Bages 16-18 min. ved 225 grader.
Køles af, stilles på højkant og der skæres et hul fra toppen.
Kom fyld i med en tynd tulle. Se opskrifter i næste spalte.

Æltetid: 3 min. i 1 / 3 min. i 2

Bagetemperatur: 225° C

Bagetid: ca. 16-18 min

Ingredienser mørk chokolademousse

Husblads (396958)	12 bl
Sukker (310428)	480 g
Æggeblommer (540415)	320 g
Vaniljesukker (304846)	20 g
Fløde (501021)	2.000 g
Belcolade drops mørk (213465)	200 g
Total	3.000 g

Fremgangsmåde *Kirsebær og mørk chokolademousse*

Sæt husblas i blød i kold vand. Hav rene redskaber klar. Smelt chokoladen. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker til en hvid masse. Pisk fløden til største volumen. Den skal være luftig, men stadig let flydende. Smelt husblæsen i et vandbad. Det kommes i æggeblommemassen og blandes godt. Herefter kom lidt mere fløde i, lidt af gangen, så luften forbliver i fløden.
Kom først lidt kirsebær (360908) i Rollen og fyld derefter op med mørk chokolade mousse.
Her er den pyntet med hvid Kiddy (202164), drysset med kakaopulver (370078) og et par optøede kirsebær (430317) der ligget i sukker natten over. Til sidst er der sat en Kristtjørn i fondant på (392264).

Ingredienser hvid chokolademousse

Husblads (396958)	12 bl
Sukker (310428)	480 g
Æggeblommer (540415)	320 g
Vaniljesukker (304846)	20 g
Fløde (501021)	2.000 g
Belcolade drops hvid (215169)	200 g
Total	3.000 g

Fremgangsmåde *Tranebær og hvid chokolademousse*

Sæt husblas i blød i kold vand. Hav rene redskaber klar. Smelt chokoladen. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker til en hvid masse. Pisk fløden til største volumen. Den skal være luftig, men stadig let flydende. Smelt husblæsen i et vandbad. Det kommes i æggeblommemassen og blandes godt. Herefter kom lidt mere fløde i, lidt af gangen, så luften forbliver i fløden.
Kog 500 g tranebær (430566), 200 g sukker (310428) og 100 g vand i en gryde. Stavblendes til puré. Kom så lidt tranebær i bunden af Rollen og top op med mousse. Pynt med Kiddy (202164) rørt op med lidt rød farve (305767). Der pyntes yderligere med optøede tranebær, der har ligget i sukker natten over.





New York Roll
med kirsebær og
mørk chokolademousse



New York Roll
med tranebær og
hvid chokolademousse



VIDSTE DU AT...

Du kan finde masser af inspiration i vores **JULE-
FOLDER 2024** - også fyldt med nyheder,
idéer og information på:



Kontakt din BÄKO konsulent

John Clausen
Konsulent, Fyn & Østjylland
Tlf. 2057 5707
john-c@baekodanmark.dk

Steen Kristensen
Konsulent, Sønder- og Nordjylland
Tlf. 3073 4765
steen@baekodanmark.dk

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

Sally Andersen
Konsulent, Sjælland
Tlf. 9282 4479
sally@baekodanmark.dk

Kontakt BÄKO kundeservice

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

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

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

Seda Harders
Kundeservice
Tlf. 4422 6814
seda@baeko.dk