

# Julen er tid til småkager...



# KLEJNER MED SMOOBEEES

Ingredienser	
Mimetic Primeur 5 %	250 g
Hvedemel	1500 g
Æg	250 g
Flormelis	500 g
Whippak	500 g
Smoopees Lemon	300 g

## Metode

Alle ingredienserne med undtagelse af Smoopees Lemon køres sammen ved medium hastighed. Smoopees Lemon tilsættes til sidst og kører i ca 1 min. Dejen skal være glat og ensartet. Sættes på køl og rulles ud når den er kold. Ca. 5-7 mm. Klejnerne frituresteiges i ca. et minut til de er lysebrune.



# FINSKBRØD

Ingredienser	
<i>Finskbrød:</i>	
Mimetic Primeur 5 %	1500 g
Hvedemel	2000 g
Sukker	500 g
Æg	500 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 170 °C i 15-20 min. til de er gyldne.

<i>Dekoration:</i>	
Sunset Glaze	100 g
Perlesukker	200 g
Hasselnøddeflager	100 g



# BRUNKAGER

Ingredienser	
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
Potaske	40 g
Øl	1 stk.

## Metode

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



# FEDTEBRØD



## Ingredienser

Fedtebrød:

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

Icing:

<b>Puratop White Icing</b>	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 °C ca. 12 min.

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



# VANILJEKRANSE

## Ingredienser

<b>Mimetic Primeur 5 %</b>	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 og bag ved ca. 180 grader.



# COOKIES

## Ingredienser

<b>Tegral Satin Creme Cake Neutral</b>	1000 g
<b>Mimetic Primeur 5 %</b>	300 g
Æg	200 g
<b>Belcolade Grains</b>	750 g

## Metode

Tegral Satin Creme Cake og Mimetic Primeur køres sammen med dejkrog til en ensartet konsistens. Tilsæt æg og chokolade grains 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 og sæt dem på plader beklædt med bagepapir - 3x4 stk. Bages ved ca. 160 °C i ca. 12 min.



# SPECULOOS

## Ingredienser

### 1. Speculoos

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

### 2. Chokolade

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

## Tip!

Du kan også bruge julens småkager og peppe dem op med Belcolade, på samme måde som Speculoos.

## Metode

### Speculoos

Bland alle ingredienser. Rul ud på 2,5 mm. Sæt på køl. Skæres i stænger af passende størrelse. Eksempelvis 2,5 x 8 cm.

Bagetemperatur: 180 grader.  
Bagetid: ca. 8 min.

## Fremgangsmåde

De bagte Speculoos kager kan færdiggøres på flere måder:

1. Dyppes halvt i chokolade
2. Sprøjt en stribe chokolade på kagen og dekorer med tørret frugt som kokos, tranebær, rosiner eller orangeskal. Kan også drysses med ristede nødder.
3. Sprøjt en stibe chokolade på kagen. Læg et struktur plast eller en transfer sheet over chokoladen før den har sat sig og tryk let. Lad chokoladen hærde før du fjerner plastic arket.



# CHOKOLADE SNACK



## Ingredienser

### 1. Crumble

<b>Tegral Satin Creme Cake Choko</b>	1000 g
<b>Mimetic Primeur 5 %</b>	120 g
Vand	120 g
Kanel eller andet kydderi	20 g

### 2. Chokolade

<b>Belcolade Selection Noir 55 %</b>	1170 g
--------------------------------------	--------

## Metode

### Crumble

Ingredienserne blandes til en crumble. Dryses ud på en plade og bages ved 180 grader i ca. 15 min.

### Chokolade

Chokoladen tempereres og den knuste crumble vendes rundt. Brug evt. en iske til at dosere lige store portioner på et silikonepapir



# SALTET PEANUT FLORENTINER

## Ingredienser

### 1. Florentiner

<b>Florex</b>	1000 g
Saltede peanuts	1000 g

### 2. Chokolade

<b>Belcolade Selection Lait 35 %</b>	200 g
--------------------------------------	-------

## Metode

### Florentiner

Peanuts blendes groft og blandes med florex. Fordeles i forme/gummimåtter. Bages 180 grader i ca. 15 min.

### Chokolade

Chokoladen tempereres. Små klatter af chokolade sprøjtes ud på silikonepapir eller plastic sheets og en florentiner sættes oveni chokoladen. Lad chokoladen hærde.





Prøv at tilsætte julesmage til dine traditionelle cookies, som f.eks. kanel, nelliker eller kardemomme.



Har du prøvet chokoladechips? Pak dem i flotte cellonfanposer og sælg dem som værtindegave.



Dyp dine kendte småkager i chokolade. Brunkager og pebernødder smager smager bare bedre med chokolade.

Vidste du at Puratos  
også laver risengrød,  
som er serveringsklar?

Særdeles  
velegnet til  
risalamande

### Puratos Risengrød

Serveringsklar fra dåsen.  
Velegnet til opvarmning i  
mikroovn.

Forpakning: 4 kg  
Bäko varenummer: 213222



# Serveringsklar risengrød

Velegnet til årets risalamande

Bäko varenummer:	
Belcolade Grains	213095
Belcolade Selection Lait	215168
Belcolade Selection Noir	215170
Florex	215095
Mimetic Primeur 5 %	382017
Puratop White Ising	213104
Smookees Lemon	215495
Sunset Glaze	214629
Tegral Satin Creme Cake Neutral	215529
Whippak	213046

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