



**CRE DIN**<sup>®</sup>

# BLØDDEJ

## EN VERDEN AF MULIGHEDER

INSPIRATION I HVERDAGEN





*Den bedste  
bloddej kraever  
det bedste  
fyld!*



# ÉN GRUNDDEJ - MANGE MULIGHEDER

**Bløddej er et stadig stigende element i et traditionelt dansk kagesortiment. Vi arbejder hver dag på at kunne tilbyde vores kunder innovative løsninger indenfor smag, holdbarhed og anvendelse.**

Just4Taste® Bløddej er udviklet med stor fokus på smag. Under fremstillingen er der kælet for sammensætningen af ingredienser. Den helt rigtige kombination giver den helt rigtige smag, hvilket gør bløddej til den perfekte base til alverdens former for bagværk.

Med ubegrænsede muligheder for spændende fyld og en perfekt grunddej er det kun fantasien, der sætter grænser. I dette hæfte viser vi dig varianter af kendt bagværk, step by step-guides til mere avancerede kranser og nye kombinationer, der giver dig mulighed for at tilbyde dine kunder bløddejsprodukter morgen, middag og aften, der både smager godt og har lang holdbarhed.

Fordele ved at anvende Just4Taste® Bløddej:

- Fantastisk smag
- Alsidig - mange anvendelsesmuligheder
- Lang friskholdelse
- Nem håndtering
- Mulighed for at have friskbagte produkter i butikken hele dagen. Ubagte produkter kan stå på køl i op til 24 timer
- Færre afvejninger og optimering af arbejdsgang i bageriet
- God økonomi

Vores team af dygtige bagespecialister står til rådighed med inspiration, sparring og input til de utallige anvendelsesmuligheder af bløddej.

Rigtig god læselyst



Thomas Bangsgaard  
Fagkonsulent

Charsten Lilleris  
Fagkonsulent

Helle Lodahl  
Applikationsansvarlig

# Grunddej

## BLØDDEJ

Grundopskrift til bløddej med Just4Taste® Bløddej.  
En grunddej - mange muligheder

**2.000 g Hvedemel**  
**600 g Just4Taste® Bløddej konc.**  
**225 g Planteolie**  
**225 g Gær**  
**50 g Helæg Past.**  
**1.100 g Vand**  
 4.200 g Total

**Æltetid:** 3 + 7 min.

**Dejtemp.:** 27 °C

**Liggetid:** 30 min. 2 x 15 min.

**Rasketid:** ca. 40 min.

Alle ingredienser æltes sammen 3 min. langsomt og 6-7 min. hurtigt til dejen er skær. Hviler i 2 x 15 min.

## BRIOCHE

En bløddej som har et højt indhold af smør og æg i forhold til vores normale bløddejsopskrift.

**2.000 g Hvedemel Manitoba**  
**400 g Just4Taste® Bløddej konc.**  
**100 g Gær**  
**400 g Helæg Past.**  
**400 g Saltet smør**  
**1.000 g Vand**  
 4.300 g Total

**Æltetid:** 5 + 5 min.

**Dejtemp.:** 27 °C

**Liggetid:** 40 min. 2 x 20 min.

**Rasketid:** ca. 50 min.

Alle ingredienser på nær smør æltes sammen et par minutter, og derefter tilsættes 100 g smør ad gangen. Når det sidste smør er tilsat, skiftes til 2. gear og dejen æltes til den er skær.

### Vidste du ...

Sæt bollerne på køl natten over, så kan de raskes og bages næste dag. Det giver en endnu blødere og mere svampet brioche.



# Nyhed

## PERFEKT SMAG OG KONSISTENS

**Credi® Filling Maple og Credi® Filling Blueberry er to nye bage stabile fyldninger, der kan anvendes i en lang række af bagværk og giver samme gode smag hver gang.**

Smagen af ahornsirup kender vi primært fra England. Her bliver den brugt på alt fra pandekager, is og vafler til det kendte flettede wienerbrødsstykke toppet med pekannødder. **Credi® Filling Maple** er populær, og med god grund. Smagen er behagelig og super anvendelig i alle former for produkter.

Blåbær er en velkendt ingrediens i eksempelvis muffins på grund af den fantastiske smag og flotte farve i bagværk.

Med **Credi® Filling Blueberry** er konsistens og smag ens hver gang, og fyldningen super nem at arbejde med. Den giver et fantastisk blikfang og skiller sig ud i butiksvinduet med sin mørklilla farve.

Fordele ved Credi® Fillings:

- Fryse- og bage stabil
- Alsidig anvendelse – kan bruges til alle typer af produkter
- Nem at håndtere
- Fremragende smag – hver gang
- Tidsbesparende
- Fri for E-numre







*Et godt tip*

Varier opskriften med fyld af  
chokolade eller rosiner

# SOL MED AHORNFYLD

15 stk á 430 g

**4.200 g Grunddej - Just4Taste® Bløddej**  
**750 g Koldcreme**  
**1.500 g Ahornremonce**

## FREMGANGSMÅDE

Et stykke dej på 1400 g rulles ned på 2,75 mm. Det skal være ca. 35 cm bredt. Stykket deles i 5 lige store stykker, som bør måle ca. 27x35 cm.

På den lange led (35 cm) skæres nogle snit på ca. 12 cm med 4 cm mellemrum.

I den side uden snit sprøjtes 100 g ahornremonce i en stribe og derefter sprøjtes 50 g koldcreme ovenpå.

Siden med snipperne pensles let med vand, og stykket rulles nu sammen startende i den side med fyld. Den sammenrullede "pølse" formes til en krans, og lægges på en bageplade med siliconepapir.

Raskes i 40 min., og bages ved 200 °C i 15-20 min.

## KOLDCREME

**400 g Bage Cremin Luksus**  
**1.000 g Vand**

Vand og cremepulver piskes sammen ved medium hastighed i 3 min.

## AHORNREMONCE

**1.000 g Credi® Filling Maple**  
**500 g Marg Røre Blød**  
**280 g Vand**

Alle ingredienser røres sammen med spartel ved medium-høj hastighed, til de fleste margarine klumper er væk. Massen kan se skilt ud, og det skyldes at det er vand og margarine, man blander sammen. Når den er bagt, ser den fin og ensartet ud.





*En grunddej,  
masser af muligheder!*

## KNUDE

Dejen rulles ned på 2,75 mm og skal måle 50 cm i bredden. Remonce og koldcreme røres sammen, og smøres ud på hele stykket.

Øverste del foldes 1/3 ned og nederste del foldes så 1/3 op.

Skæres i strimler som er ca. 2 cm i bredden. Strimlerne bindes i en knude, og enderne samles og placeres under knuden. Bages fritstående i 10 min. på silikonepapir.

## SNEGL

Dejen rulles ned på 2,75 mm og måler ca. 50 cm i bredden. Remonce og koldcreme smøres ud på hele stykket. Dejen rulles sammen til snegle, og deles i 25 stykker.

Sneglene bages i siliconemåtte ved 210 °C i ca. 10 min. og kan pyntes med mandelflager, creme i midten eller med glasur.

## HJERTE

Dejen rulles ned på 3 mm og remonce og koldcreme smøres ud på hele stykket. Stykket rulles som en snegl fra oven og ned til midten, og så fra bunden og op til midten.

"Dobbeltsneglen" sættes på plade og klemmes lidt så den kommer til at ligne et hjerte. Bages ved 210 °C i ca. 10 min.







*Et godt tip*

Bag knuderne i store muffins-forme for at få mere højde og give bagværket et andet udtryk



## TWISTER MED BLÅBÆRFYLD

15 stk á 480 g

**4.200 g Grunddej - Just4Taste® Bløddej**  
**750 g Koldcreme** (se s. 7)  
**1.500 g Blåbærremonce** (se fremgangsmåde s. 7)

### BLÅBÆRREMONCE

**1.000 g Credi® Filling Blueberry**  
**500 g Marg Røre Blød**  
**280 g Vand**

Et stykke dej på 1.400 g rulles ned på 2,75 mm. Det skal være ca. 35 cm bredt. Stykket deles i 5 lige store stykker, som bør måle ca. 27 x 35 cm.

100 g blåbærremonce og 50 g koldcreme smøres ud, så det dækker hele stykket, og det rulles sammen på den korte led, så man ender ud med en "pølse" på ca. 35 cm.

Rullen flækkes på langs, og de to stykker snoes, og enderne på den snoede rulle samles, så man får en krans.

Den lægges på en bageplade med siliconepapir. Raskes i ca. 40 min., og bages ved 200 °C i 15-20 min.

Kransen kan bages fritstående, i aluform eller i en passende ring.







4

*Et godt tip*

Kan også bages som  
twistet stang - se step 3



## DEN PERFEKTE BRUNSVIGER STARTER MED BUNDEN

Brunsviger dele vandene; enkelthed eller masser af pynt? Fælles for dem er den fantastiske bund af blødddej. Bunden skal være blød og klistret, så der kan laves huller til remoncen. Formen kan være rund, bradepandestørrelse eller formet som en kage-mand til festlige lejligheder. Med den perfekte bløddej er det svært at lave fejl.



# Klassikere

## DEN FYNSKE

Der findes to slags brunsvigere; fynsk brunsviger og ikke fynsk brunsviger. I hvert tilfælde, hvis man skal tro fynboen. Den fynske er kendt for at være ekstra fugtig og med masser af fyld. Den smelter på tungen, når den spises lun og friskbagt.

## DEN NORDJYSKE

I Nordjylland ryster man på hovedet af andres brunsvigere – for den er jo nøgen. Her er en lækker remonce og en luftig dej en selvfølge, mens serveringen gør hele forskellen. Der skal være flødeskum og pikeringsgele på – og slik til særlige lejligheder.



# KLAR - PARAT - SPIS!

Danskerne indtager flere og flere hurtige måltider derhjemme, men det skal også være lækkert og af høj kvalitet. Gourmet fast food er en stor trend og det bedste brød til det nye fast food købes naturligvis hos bageren.

## BRIOCHE

Dejen tages op af æltekarret og hviler tildækket i ca. 20 min. Derefter vejes den af på stykker a 1.400 g, som virkes runde og hviler i 20 min. Hvert stykke virkes op som rundstykker og sættes på plade 5x4 stk.

Bollerne trykkes let, så de bliver til burgerboller eller rulles til hotdogbrød. Raskes i ca. 50 min, og bages ved 210 °C i 7-9 min.

Se ingrediensliste og grundopskrift på s. 4.

## HOTDOGBRØD

Lette og luftige hotdogbrød med masser af god smag fra den smørholdige briochegrunddej og med god plads til det hele.

## BURGERBOLLE

Den klassisk briochebolle forvandles nemt til burgerboller - top med klassisk sesam eller prøv at drysse med groft durummel med lidt chili i.







Serveringsforslag

## BRIOCHECIRKEL MED BRIE

Fantastisk variant af den klassiske brioche. Nem at lave og ligner en million. Perfekt som starter eller natmad til festlige lejligheder.

Der laves 30 små boller. De sættes i to ringe, en lille inderst med 8-10 boller, og en større udenom med 16-20 boller. I midten laver man plads til at der kan stilles en bagt brieost, som man kan dyppe brødet i. Bages ved 200-210 °C i ca. 10 min.

*Ikke til brie?*

Placer i stedet en skål pesto eller andet dip i midten af briohecirklen

# Godt håndværk

## SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og den rigtige proces. Credin har hele paletten af ingrediensløsninger til dine brød og kager. Lige fra bagemidler, brødkoncentrater, til surdeje, økologiske specialiteter, glutenfri produkter men også traditionel bløddej.

Vi bestræber os på at gøre dig og dine kunder tilfredse, ved at udvikle produkter af højeste kvalitet både hvad angår smag og råvarer. Vi har øje for produktudvikling og følger tidens trends, så vi kan levere det bedste udvalg til dig.

### Mere inspiration

- finder du på [www.credin.dk](http://www.credin.dk)

## VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD  
Fagkonsulent  
Syddanmark  
+45 2330 7127  
[thomas.bangsgaard@credin.dk](mailto:thomas.bangsgaard@credin.dk)

CHARSTEN LILLERIS  
Fagkonsulent  
Norddanmark  
+45 2933 7712  
[charsten.lilleris@credin.dk](mailto:charsten.lilleris@credin.dk)

HELLE LODAHL  
Applikationsansvarlig  
+45 2130 0077  
[helle.lodahl@credin.dk](mailto:helle.lodahl@credin.dk)

[WWW.CREDIN.DK](http://WWW.CREDIN.DK)

CREDIN A/S · Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · [info@credin.dk](mailto:info@credin.dk) · +45 7224 3000

