

**CREDIN®**

*Nyhed*

## SPRØDE CHEWY COOKIES!

Der findes ikke noget bedre end sprøde og chewy cookies. Cookies kan laves i et hav af varianter og udformninger, og de frister øjet, når de ligger i kagemontren eller sælges i flotte cellofanposer.

Med Credins Credi® Cookies Plain eller Dark sikres du høj kvalitet, smag og rig mulighed for at sætte dit personlige præg.

Prøv de nye opskrifter som Credins fagkonsulenter har udviklet.

*Tilbud*

INTROPRIS

**kr. 22,95/kg**

Normalpris kr. 29,95/kg



VARENBR.	VARE	ANTAL KOLLI
936859	Credi® Cookies Plain/Lys, 10 kg	
936878	Credi® Cookies Dark/Mørk, 10 kg	

### UDFYLDES MED BLOKBOGSTAVER

Bageri:		Kontaktperson:	
Gade og nr.:		Telefon nr.:	
Postnr. og By:		Dato:	







## Opskrifter

### Grundopskrift

#### CREDI® COOKIE

20 stk. á 60 g

Grundopskrift til en velsmagende cookie med den rette chewy og sprøde konsistens.

1.000 g Credi® Cookies Plain/  
Credi® Cookies Dark  
150 g Margarine Røre Blød  
80 g Vand

Alle ingredienser blandes sammen og røres med spartel ved lav hastighed i 2-3 min. Dejen rulles til en pølse og skæres ud i stykker der vejer 60 g. De sættes på en plade og trykkes let. Bages ved 175 °C i 12-14 min., alt efter hvor blød cookien ønskes i midten.

#### COOKIE BAR

35 stk. á 65 g

Kan noget blive FOR godt? Disse barer er fyldt med masser af karamel eller hasselnøddecreme. Pas på at baren ikke bliver for stor ...

1,5 x Credi® Cookie Plain/Dark grundopskrift

##### Lys Cookie Bar:

200 g Callebaut Pastil Mørk  
450 g Karamel

##### Mørk Cookie Bar:

100 g Hakkede hasselnødder  
400 g Callebaut Nocciola

Bland cookiedejen med hakkede hasselnødder eller Callebaut Pastil Mørk. Halvdelen af dejen trykkes ud i en kagebakke 384x284x35 foret med silikonepapir. Ovenpå fordeles karamel eller Callebaut Nocciola i et jævnt lag, og på toppen fordeles resten af cookiedejen. Bages ved 170 °C i ca. 30 min. Efter afkøling skæres den ud i passende stykker, eks. 5x5 cm.





COMBI KERNE  
RUG KONC.

CRĒDIN®

Nyhed

## COMBI KERNE RUG KONC.

Rugbrød er danskernes signaturbrød og rigtig mange har sikkert også en holdning til hvad det "rigtige" rugbrød er. Hos Credin har vi udviklet et nyt kerneholdigt rugbrøds-koncentrat der giver dig mange muligheder og samtidig er rationel at arbejde med og sikrer dig samme gode resultat hver gang.

Combi Kerne Rug er et fleksibelt koncentrat til direkte fremstilling af kerneholdige rugbrødstyper. Den kan anvendes både til de traditionelle rugbrødstyper med mange kerner, men giver dig også mulighed for at producere nye spændende rugbrød.

Prøv de nye opskrifter som Credins fagkonsulenter har udviklet.

Tilbud

KØB 4 SÆKKE  
COMBI KERNE RUG KONC.  
OG FÅ 1 SÆK U/B



VARENØR.	VARE	ANTAL KOLLI
923623	Combi Kerne Rug Konc. 12,5 kg	

### UDFYLDES MED BLOKBOGSTAVER

Bageri:		Kontaktperson:	
Gade og nr.:		Telefon nr.:	
Postnr. og By:		Dato:	

**CBP**  
BAGERI



## COMBI KERNE RUG KONC.



## Opskrifter

### SVEDJERUG KERNEBRØD

16 stk. a 1.100 g

**Lækkert kerneholdigt rugbrød tilsat den spændende svedjerugkerne - en lille fast kerne med bid og et godt navn.**

**Iblødsætning:**

3.000 g Svedjerugkerner, hele  
4.000 g Vand

Iblødsættes dagen før.

7.000 g Iblødsætning  
5.000 g Combi Kerne Rug Konk.  
1.000 g CBP Rugsigtemel  
1.000 g CBP Hvedemel  
150 g Mørk brødmalt  
150 g Brun farin  
100 g Kronjäst orig. gær  
Ca. 3000 g Vand

### MEGA KERNERUGBRØD

15 stk. a 1.100 g

**Klassisk kernerugbrød, som tiltaler mange kunder.**

5.000 g Combi Kerne Rug Konk.  
2.000 g Softkerner rug  
2.000 g Poppede kerner  
f.eks. rug, byg eller lign.  
1.000 g Rugsigtemel  
80 g Gær  
ca. 7.600 g Vand



### FREMGANGSMÅDE

**Æltetid:** 20 min i 1. gear  
i spiralælter.

**Dejtemp.:** 28-30 °C

**Liggetid:** 30 min.

**Dejvægt:** 1.100 g i aluform 75165

**Rasketid:** Ca. 50 min.

**Rasketemp.:** 35 °C

**Temp.:** 260 °C - 170 °C

**Damp:** Som normalt til rugbrød

**Bagetid:** 50 min.

Efter hviletid afvejes dejen direkte i aluform og glattes med våd skraber.





**CRĒDIN®**

*Nyhed*

## COMBI SOFT RUG KONC.

Rugbrød er danskernes signaturbrød og rigtig mange har sikkert også en holdning til hvad det "rigtige" rugbrød er. Hos Credin har vi udviklet et nyt rugbrødskoncentrat der giver dig mange muligheder og samtidig er rationel at arbejde med og sikrer dig samme gode resultat hver gang.

Combi Soft Rug er et fleksibelt koncentrat til direkte fremstilling af rugbrød uden mange kerner. Den kan anvendes både til de traditionelle rugbrødstyper, men giver dig også mulighed for at producere nye spændende rugbrød.

Prøv de nye opskrifter som Credins fagkonsulenter har udviklet.

*Tilbud*

KØB 4 SÆKKE  
COMBI SOFT RUG KONC.  
OG FÅ 1 SÆK U/B



VARENØR.	VARE	ANTAL KOLLI
923622	Combi Soft Rug Konc. 12,5 kg	

Bageri:		Kontaktperson:	
Gade og nr.:		Telefon nr.:	
Postnr. og By:		Dato:	

**CBP**  
BAGERI





## Opskrifter

### MØRKT KARTOFFELRUGBRØD

19 stk. a 1.000 g

#### Kartoffelrugbrød med mørk maltet krumme og let struktur.

5.000 g Combi Soft Rug Konc.  
3.000 g Rugsigtemel  
2.000 g CBP Hvedemel  
150 g Kronjäst orig. gær  
7.800 g Vand  
400 g Kartoffelflager  
400 g Majsdryk  
500 g Mørk brødmalt



### BONDERUGBRØD

17 stk. a 1.000 g

#### Let og lækkert lyst rugbrød med god friskholdelse.

5.000 g Combi Soft Rug Konc.  
3.000 g Rugsigtemel  
2.000 g CBP Hvedemel  
75 g Kronjäst orig. gær  
7.500 g Vand



#### FREMGANGSMÅDE

**Æltetid:** 15 min i 1. gear  
i spiralælter.  
**Dejtemp.:** 28 °C  
**Liggetid:** 30 min. Tildækket  
**Dejvægt:** 1.000 g i aluform 75165  
**Rasketid:** Ca. 50 min.  
**Rasketemp.:** 35 °C  
**Temp.:** 260 °C - 170 °C  
Kernetemp.: 96 °C

**Damp:** Som normalt til rugbrød

**Bagetid:** 45 min.

Efter hviletid afvejes dejen på stykker af 1.000 g, der virkes op og langes ud.

Herefter vendes i majsdryk (Mørkt Kartoffelrugbrød) eller mel (Bonderugbrød) og dejstykket markeres på kryds og tværs med plastik skraber og lægges i form.