



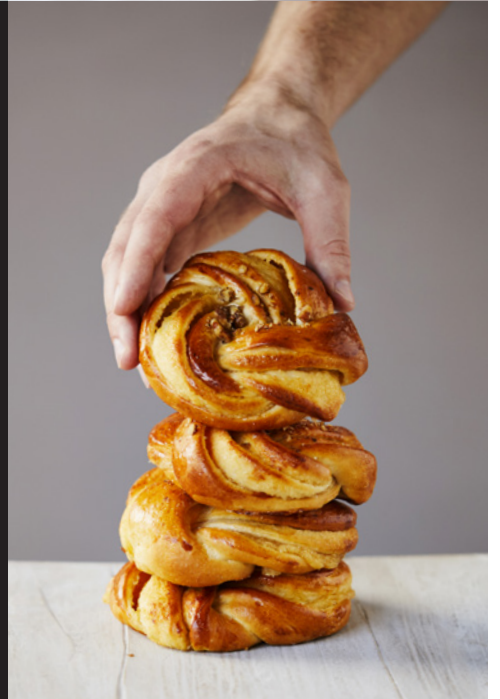
BLØDDEJ

EN VERDEN AF MULIGHEDER

INSPIRATION I HVERDAGEN



*Den bedste
bloddej kruver
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 bagestabile 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 bagestabil
- 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 skæres i passende stykker. Sneglene bages i silicone-måtte 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.



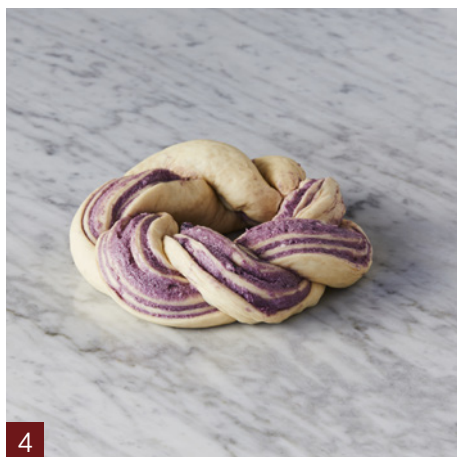
1



2



3



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 bløddøj. 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 bløddøj 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

VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD
Fagkonsulent
Syddanmark
+45 2330 7127
thomas.bangsgaard@credin.dk

CHARSTEN LILLERIS
Fagkonsulent
Norddanmark
+45 2933 7712
charsten.lilleris@credin.dk

HELLE LODAHL
Applikationsansvarlig
+45 2130 0077
helle.lodahl@credin.dk

