



**CRĒDIN®**

# BLØDDEJ

En verden af muligheder

WE  
CREATE  
SOLUTIONS



## INDHOLD

- 04 Basisopskifter
- 05 Kanelstang
- 07 Citronkrans
- 09 Kanelsnegl med creme
- 11 Twister med solbærfyld
- 12 Brunsviger
- 13 Brioche hotdogbrød og burgerboller
- 14 Panini brød
- 15 Rugsnack



**Masser af muligheder med**

# BLØDDEJ

Bløddej er ryggraden i et hav af lækkert bagværk. Vi har derfor nøje udviklet vores bløddej til en perfekt kombination af udsøgt smag og fantastisk friskholdelse, så de bagte produkter forbliver friske og bløde i lang tid. Dejen er desuden nem at arbejde med og kan opbevares på køl eller frost og sikrer dig et fantastisk godt resultat hver gang.

JUST4TASTE® bløddej giver masser af muligheder og kan anvendes til et hav af lækkert bagværk. Så med en dej kan du bage et bredt udvalg af både lækre boller, burgerboller og mange andre velsmagende produkter.

Vi giver her vores bud på masser af spændende bagværk baseret på JUST4TASTE® bløddej, med spændende opskrifter til både morgen, middag og aften.

**Vi glæder os til at inspirere dig!**

Dit Credin Team

---

**Fordele ved JUST4TASTE® Bløddej:**

- God smag og perfekt blødhed
  - Nem og sikker håndtering – passer til et bredt udvalg af produktionsudstyr
  - Køle- og frysestabil
  - Indeholder kun naturlig aroma
  - Lang friskholdelse – produkterne holder sig friske og bløde længe
-



# BASISOPSKRIFTER

Vi har en basisopskrift på bløddej til hhv. brød og kage. Årsagen er, at iht. gældende fødevarerlovgivning, må der ikke tilsættes salt med jod i opskrifter til kager. Derfor er opskriften til kage baseret på JUST4TASTE® Bløddej konc. u/salt, så du selv kan tilsætte salt u/jod.

## JUST4TASTE® Bløddej til kage

2.000 g Hvedemel  
600 g JUST4TASTE® Bløddej konc. u/salt  
25 g Salt  
225 g Planteolie  
225 g Gær  
50 g Helæg Past.  
1.100 g Vand  
4.225 g Total

**Æltetid:** 3 + 7 min.

**Dejtemp.:** 27°C

**Liggetid:** 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.

## JUST4TASTE® Bløddej til brød

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:** 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.

## Borgmestermasse

1.000 g Universal Fyld  
1.000 g Sukker  
300 g Vand  
1.000 g Blød røremargarine

Med en sparten blandes Universal Fyld med sukker og derefter tilsættes vandet. Tempereret margarine tilsættes lidt efter lidt, og der røres indtil borgmestermassen er ensartet.

## Bage Cremin® Luksus Creme

400 g Bage Cremin® Luksus  
1.000 g Vand

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

## Kanelremonce

1.000 g Universal Fyld  
2.000 g Sukker  
250 g Stødt kanel  
300 g Vand  
2.000 g Blød røremargarine

Med en spartel blandes Universal Fyld med sukker og kanel, og derefter tilsættes vandet. Tempereret margarine tilsættes lidt efter lidt, og der røres indtil remoncen er ensartet.



## KANELSTANG

16

stk. á 522 g

### Ingredienser

- 4.200 g JUST4TASTE® Bløddøj til kage (basisopskrift s. 4)
- 1.500 g Kanelremonce (basisopskrift s. 4)
- 700 g Bage Cremin® Luksus Creme (basisopskrift s. 4)

### Topping

- 1.400 g Bage Cremin® Luksus Creme (basisopskrift s. 4)

### Pynt

- 575 g Hvid glasur

### Hvid glasur

- 500 g Fondant pulver
- 75 g Vand

Røres sammen til en ensartet konsistens.

### Fremgangsmåde

Dejen rulles ned på 2,7 mm, ca. 28 cm i bredden. På dejen smøres først et jævnt lag kanelremonce, og derefter et lag creme. Dejen rulles sammen på den lange led, som til kanelnegle, og deles i 16 lige store stykker, som lægges i en aflang aluform sprayet med Crefino. Hver stang klippes med 13-14 klip. Kanelstængerne raskes i ca. 40 min.

Inden afbagning kan stængerne pensles med æggestrygelse, og de trykkes let i midten på langs, inden der sprøjtes en stribe creme i fordybningen. Kanelstængerne bages ved 190-200°C i 13-16 min. Når de er afkølet pyntes de med hvid glasur.



*Tip*

Varier opskriften med fyld af  
chokolade eller rosiner.

# CITRONKRANS

**15**  
stk. á 430 g

## Ingredienser

4.200 g JUST4TASTE® Blødddej til kage  
(basisopskrift s. 4)  
750 g Creme med citronsmag  
1.500 g Citronremonce

## Creme med citronsmag

212 g Bage Cremin® Luksus  
530 g Vand  
8 g Citronpasta

Vand og cremepulver piskes sammen ved medium hastighed i 3 min. Tilsæt citronpasta til sidst i pisketiden.

## Citronremonce

1.433 g Borgmestermasse med  
Universal fyld (basisopskrift s. 4)  
65 g Revet citronskal (frost)  
2 g Gul flydende farve

Borgmestermassen røres sammen med den optøede citronskal og den gule farve.

## Fremgangsmåde

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. 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 citronremonce i en stribe og derefter sprøjtes 50 g creme med citronsmag 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.



# EN GRUNDDEJ – MED NEMME OG LÆKRE MULIGHEDER

Anvend basisopskriften til blødddej på s. 4 og følg fremgangsmåden nedenfor.



## Tip

Også lækre med kanelremoncen i stedet for borgmestermasse.

## KNUDE

Bløddejen til kage rulles ned på 2,75 mm og skal måle 50 cm i bredden. Borgmestermasse (s. 4) og Bage Cremin® Luksus Creme (s. 4) røres sammen, og smøres ud på hele stykket. Øverste del foldes 1/3 ned og nederste del foldes så 1/3 op. Hele dejstykket skæres i smalle strimler på ca. 2 cm i bredden. Strimlerne bindes i en knude, og enderne samles og placeres under knuden. Bages fritstående ved 200°C i ca. 10-12 min. på silikonepapir.

## SNEGL

Bløddejen til kage rulles ned på 2,75 mm og måler ca. 50 cm i bredden. Borgmestermasse (s. 4) og Bage Cremin® Luksus Creme (s. 4) smøres ud på hele stykket. Dejen rulles sammen til snegle, og skæres i passende stykker. Sneglene bages i silicone-måtte ved 200°C i ca. 12 min. og kan pyntes med mandelflager, creme i midten eller med glasur.

## HJERTE

Bløddejen til kage rulles ned på 3 mm og borgmestermasse (s. 4) og Bage Cremin® Luksus Creme (s. 4) smøres ud på hele stykket. Stykket rulles som en snegl fra oven og ned til midten, og så fra bunden og op til midten, og skæres i passende stykker på 2-3 cm. "Dobbeltneflen" sættes på plade og klemmes lidt så den kommer til at ligne et hjerte. Bages ved 200°C i ca. 10-12 min.



# KANELSNEGL MED CREME

73

stk. á 113 g

## Ingredienser

- 4.200 g JUST4TASTE® Bløddøj til kage (basisopskrift s. 4)
- 1.500 g Kanelremonce (basisopskrift s. 4)
- 700 g Bage Cremin® Luksus Creme (basisopskrift s. 4)

## Topping

- 1.600 g Bage Cremin® Luksus Creme (basisopskrift s. 4)
- 300 g Snesukker

## Fremgangsmåde

Dejen rulles ned på 2,7 cm til et rektangel, der måler ca. 45 cm i bredden. På dejen smøres først et jævnt lag kanelremonce, og derefter et lag creme. Dejen rulles sammen på den lange led, og der skæres snegle af hele stykket. Hver snegl skal veje ca. 90 g. Sneglene kan bages i ringe, silikoneforme, eller tæt sammen i en kantplade. De raskes i ca. 40 min.

Inden afgang kan de pensles med æggestrygelse, og der sprøjtes 20 g creme ned i midten af hver snegl, og drysses med snesukker. Sneglene i ringe bages ved 190-200°C i 12-14 minutter, hvor snegle i silikoneforme og kantplader bages et par minutter længere.



## Tip

Bag snegle og knuder i store muffins forme for at få mere højde og give bagværket et nyt udtryk.



*Tip*

Kan nemt varieres med andre lækre fyldninger.

# TWISTER MED SOLBÆRFYLD

**15**  
stk. á 430 g

## Ingredienser

- 4.200 g JUST4TASTE® Bløddej til kage (basisopskrift s. 4)
- 750 g Bage Cremin® Luksus Creme (basisopskrift s. 4)
- 1.500 g Solbærremonce

## Solbærremonce

- 1.150 g Borgmestermasse med Universal fyld (basisopskrift s. 4)
- 350 g Solbærfrugtfyld

Borgmestermassen røres let sammen med solbærfrugtfyldet.

## Fremgangsmåde

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 solbærremonce og 50 g creme 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.



*Tip*

Undlad at forme dejen til en krans, og blot bage den som en stang.



*Et godt håndværk skaber*  
**GODT BAGVÆRK**

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har en bred palette af bageriprodukter til både brød og kager, udviklet for at skabe smagsoplevelser.

Vi gør os umage for at udvikle inspirerende løsninger. Det håber vi, at du kan smage.

Find mere inspiration og tips på  
**WWW.CREDIN.DK**

