



WE  
CREATE  
SOLUTIONS

NYHED!

**CREDIN®**

Fleksibel sauce

CREDI® SAVOURY  
BECHAMELLO

EN FLEKSIBEL  
SAUCE MED  
MANGE

*muligheder!*



# CREDI® SAVOURY BECHAMELLO

CREDI® Savoury Bechamello pulver er en praktisk base til fremstilling af en fyldig og cremet sauce. Pulveret blandes blot med vand og er herefter klar til brug.

Saucen er ideel til bløddøj og salte snackprodukter, hvor den bidrager til et saftigt og indbydende resultat og sikrer, at bagværket holder sig frisk og blødt i længere tid. En driftssikker og alsidig løsning til professionelle bagere og foodservice, hvor både kvalitet og effektivitet er i fokus.

Du får:

- **Praktisk og pulverbaseret base til sauce**
- **Nem anvendelse – tilsæt blot vand**
- **En ensartet og bagestabil sauce**
- **Bidrager til saftighed og friskhed i snackprodukter**
- **Fleksibel løsning med mange anvendelsesmuligheder**

## **Unik og fleksibel sauce...**

– der tilfører snackprodukter ekstra saftighed og smag, gør det nemt at skabe et bredt udvalg af smagsvarianter i alt fra snacks til bagværk. Saucen kan anvendes som den er eller kombineres med fx. krydderier, pesto, tomat og ost. Én sauce – utallige muligheder.

## **Nem og bagestabil**

Saucen er udviklet til nem anvendelse – tilsæt vand og pisk godt (som en koldcreme), så er den klar til brug. Den er let at dosere og meget bagestabil, hvilket sikrer et ensartet og pålideligt bageresultat hver gang.

# LAMINERET BLØDDEJ MED GRØN PESTO OG KYLLING

## Ingredienser

2.100 g Hvedemel  
500 g JUST4TASTE® Bløddej  
20 g Salt  
225 g Vegetabilsk olie  
200 g Gær  
50 g Æg  
1.100 g Vand

## Fremgangsmåde

Alle ingredienser tilsættes i æltekar eller rørekedel og æltes sammen med en dejkrog.

**Æltetid:** Æltes langsomt i 7 min. og derefter æltes let skær i hurtig hastighed

**Dejtemperatur:** 26-27°C

**Liggetid:** 15-20 min. (gerne på køl)

**Dejvægt:** 130 g pr. stk.

2.000 g dej lamineres med 500 g rulle margarine. Dejen lamineres 1x3 og lægges 1/2 gang over. Derefter på køl/frost i 30 min. Dejen rulles herefter ned på ca. 2,8 mm. og 25 cm bred. 1.100 g Bechamello grøn pesto sauce smøres ud på hele dejstykket og drysses med 300 g kyllingestykker. Dejen lukkes sammen som til kanelgifler og trykkes flad med samlingen ned. Pensles og drysses herefter med en blanding af blå birkes og majsdrys 1:1. Skær dejen ud i gifler eller trekanter på 130 g pr. stk.

## Opskrift Bechamello grøn pesto suace

200 g CREDI® Savoury Bechamello  
700 g Kold vand 5°C  
200 g Grøn pesto

Piskes sammen i 3 min. som en koldcreme.

**Rasketid:** 50-60 min. afhængig af dejvægt.

## Bagetemperatur

Stikovn: Indsættes ved 210°C uden damp, sænkes til 190-200°C

Gastroovn: Indsættes ved 180°C uden damp, sænkes til 170°C (husk at tage hensyn til blæsehastighed. Forslag: En blæsehastighed på 3.)

## Bagetid:

Stikovn 12-14 min. / Gastroovn 13-15 min.



# FOCACCIA MED KEBAB

## Ingredienser

2.100 g Hvedemel  
500 g JUST4TASTE® Bløddej  
20 g Salt  
225 g Vegetabilsk olie  
200 g Gær  
50 g Æg  
1.100 g Vand

## Fremgangsmåde

Alle ingredienser tilsættes i æltekar eller rørekedel og æltes sammen med en dejkrog.

**Æltetid:** Æltes langsomt i 7 min. og derefter æltes let skær i hurtig hastighed

**Dejtemperatur:** 26-27°C

**Liggetid:** 2 x 15 min.

**Dejvægt:** 100 g. pr. stk. / 3.000 g pr. pres, som virkes runde op

Bollernes trykkes flade Ø12 cm. som focaccia. 9 stk. på en plade.

Der smøres 25 g Bechamello kebab sauce på hvert dejstykke og fordeles 18 g Kebab stykker.

## Opskrift Bechamello kebab sauce

320 g CREDI® Savoury Bechamello  
1.000 g Kold vand 5°C  
20 g Kebab krydderi

Piskes sammen i 3 min. som en koldcreme.

**Rasketid:** 50-60 min.

## Bagetemperatur

Stikovn: Indsættes ved 210°C uden damp, sænkes til 190-200°C

Gastroovn: Indsættes ved 180°C uden damp, sænkes til 170°C (husk at tage hensyn til blæsehastighed. Forslag: En blæsehastighed på 3.)

## Bagetid:

Stikovn 12-14 min. / Gastroovn 13-15 min



# BLØDDEJSSNEGL MED TOMAT OG ØST

## Ingredienser

2.100 g Hvedemel  
500 g JUST4TASTE® Bløddej  
20 g Salt  
225 g Vegetabilsk olie  
200 g Gær  
50 g Æg  
1.100 g Vand

## Fremgangsmåde

Alle ingredienser tilsættes i æltekar eller rø-rekedel og æltes sammen med en dejkrog.

**Æltetid:** Æltes langsomt i 7 min. og derefter æltes let skær i hurtig hastighed

**Dejtemperatur:** 26-27°C

**Liggetid:** 15-20 min. (gerne på køl)

**Dejvægt:** 110 g pr. stk.

Et dejstykke på 2.000 g, rulles ned på ca. 2,6 mm og 30 cm bred. 900 g. Bechamello tomatsauce smøres ud på hele dejstykket og drysses med 200 g revet øst. Dejstykket rulles sammen som til en lang pølse og

skæres ud til snegle, lægges herefter i en silikoneform til 12/15 stk. med Ø105 mm. Som topping drysses med 10 g revet øst inden raskning.

## Opskrift Bechamello tomatsauce

200 g CREDI® Savoury Bechamello  
700 g Hakkede tomater fra dåse, tilsæt 1 tskf. tørret oregano og 1 tskf. tørret basilikum. Blend tomat og krydderi inden det piskes sammen med CREDI® Savoury Bechamello.

**Rasketid:** 50-60 min. afhængig af dejvægt

## Bagetemperatur

Stikovn: Indsættes ved 210°C uden damp, sænkes til 190-200°C

Gastroovn: Indsættes ved 180°C uden damp, sænkes til 170°C (husk at tage hensyn til blæsehastighed. Forslag: En blæsehastighed på 3.

## Bagetid:

Stikovn 12-14 min. / Gastroovn 13-15 min.





## BLØDDEJSBOLLE MED MEXICO KRYDDERI

### Ingredienser

2.100 g Hvedemel  
500 g JUST4TASTE® Bløddej  
20 g Salt  
225 g Vegetabilsk olie  
200 g Gær  
50 g Æg  
1.100 g Vand

### Fremgangsmåde

Alle ingredienser tilsættes i æltekar eller rørekedel og æltes sammen med en dejkrog.

**Æltetid:** Æltes langsomt i 7 min. og derefter æltes let skær i hurtig hastighed

**Dejtemperatur:** 26-27°C

**Liggetid:** 20 min. (gerne på køl)

**Dejvægt:** 125 g pr. stk.

Et dejstykke på 2.000 g rulles ned på ca. 2,6 mm og 30 cm bred. 1.000 g Bechamello mexican sauce smøres ud på hele dejstykket og drysses med 200 g revet ost. Dejstykket rulles sammen til en lang

pølse og klippes som en kanelstang. Deles i stykker på 125 g og lægges i en silikoneform til 12/15 stk. med Ø105 mm. Som topping drysses med 10 g revet ost inden raskning.

### Opskrift Bechamello mexican sauce

320 g CREDI® Savoury Bechamello  
1.000 g Kold vand 5°C  
30 g Mexico krydderi

Piskes sammen 3 min. som ved en koldcreme.

**Rasketid:** 50-60 min.

### Bagetemperatur

Stikovn: Indsættes ved 210°C uden damp, sænkes til 190-200°C  
Gastroovn: Indsættes ved 180°C uden damp, sænkes til 170°C (husk at tage hensyn til blæsehastighed. Forslag: En blæsehastighed på 3).

### Bagetid:

Stikovn 12-14 min. / Gastroovn 13-15 min.

*Godt håndværk skaber*  
**GODT BAGVÆRK**

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har et bredt sortiment af bageriprodukter til brød og kager, udviklet for at skabe god smag.

Vi gør os umage for at udvikle nemme og fleksible løsninger til både bagerier, kantiner og restaurationer.

Find mere inspiration og tips på

**CREDIN.DK**

