



À PARIS



TIL PARIS MED SOMMERSPORT
OG VINDERSTEMNING!



BAGUETTE

DET BEDSTE VED BAGUETTEN ER, AT DEN EGNER SIG SÅ GODT TIL AT DELE MED ANDRE. SKAL DU TIL PICNIC ELLER SE SPORT PÅ STORSKÆRM? TAG EN BAGUETTE UNDER ARMEN!

Hvedemel	10.000 g
DURUM-SAUERTEIG	400 g
GERSTEN-MALTEX	100 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Salt	210 g
Gær	100 g
Vand, ca.	7.000 g
Totalvægt	17.910 g

Æltetid 1: 9 min. langsomt +
4 min. hurtigt

PASTE FOR TASTE MULTIGRAIN 3.580 g
(200 g pr. 1.000 g dej)

Æltetid 2: 1 min. hurtigt
Dejtemp.: 25 °C
Liggetid: 60 min.
Dejvægt: 350 g
Hviletid: 5 min.

Fremgangsmåde:
Dejen hviler 60 min. i olieret kasse og vejes herefter af. Slås op til baguette, lægges på melede klæder og sættes på køl natten over. Tempereres i bageriet 30 – 45 min., lægges på afsætterbånd eller netplader, snittes 4 gange på skrå og bages.

Topping: Hvedemel
Rasketid: Natten over på køl
Bagetemp.: Som normalt for baguette
Bagetid: 22 – 25 min.





PARIS-BREST

DET FLOTTE STYKKE BAGVÆRK BLEV OPRINDELIGT SKABT SOM REKLAME FOR CYKELLØBET FRA PARIS TIL BREST. PYNTET MED DE FINESTE SNIRKEL-CYKLER ER DEN HELT UIMODSTÆLIG!

Til 20 kager

Masse:

GOLDEN VANDBAKKELSE	1.000 g
Olie	450 g
Vand (varmt)	1.500 g
Totalvægt	2.950 g

Røretid: 5 - 7 min.
ved mellemste hastighed

Dejvægt: 140 - 150 g

Form: Rund Ø 14 cm

Fremgangsmåde:

Sprøjt massen ud i en ring og drys med mandel-flager. Vandbakkelsesringen bages.

Bagetemp.: 175 - 180 °C

Bagetid: 25 - 30 min.

Creme:

Fløde 38 %	1.250 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	1.250 g
Vand	3.100 g

KONDITORIPASTA HASSELNØD U. STYKKER	340 g
KONDITORIPASTA BRÆNDT MANDEL	60 g
Hasselnøddekrokan	230 g

Totalvægt 6.230 g

Fremgangsmåde:

Fløde, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og vand piskes sammen i 7 - 10 min. Pisk herefter KONDITORIPASTA HASSELNØD U. STYKKER, KONDITORIPASTA BRÆNDT MANDEL og hasselnøddekrokan i cremen. Vandbakkelsesringen deles på midten, og der sprøjtes ca. 300 g creme imellem. Pyntes med sigtet flormelis på toppen og evt. chokolade-cykler, friske hindbær og pistaciesmuld.

TOURTE DE MEULE

DET FRANSKE «MØLLEHJULSBRØD» ER EN RUSTIK KLASSIKER, DER HAR DEN GODE SURDEJSSMAG OG EN FLOT, RUND FORM, DER PYNTER I DISKEN.

Hvedemel	8.000 g
Rugmel	2.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Salt	220 g
Gær	100 g
Vand, ca.	7.100 g
Totalvægt	17.720 g

Æltetid:	5 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	27 - 28 °C
Liggetid:	30 min.
Dejvægt:	1.000 g

Fremgangsmåde:

Dejstykkerne vejes af og virkes runde op. De lægges med virket opad i en hævekurv, der er drysset med rugmel, og sættes på køl under plast natten over. Efter temperering vendes de ud af formen med virket ned. Der skæres 5 skrå opadgående snit, og brødene bages af.

Topping:	Rugmel
Rasketid:	Natten over på køl og ca. 30 min. i bageriet
Bagetemp.:	Som for koldhævet brød
Bagetid:	Ca. 50 min.



GULERODS- KAGE

HVIS MAN CYKLER PÅ TVÆRS AF FRANKRIG, KAN EN GULERODSKAGE GODT VÆRE – HELT BOGSTAVELIGT – DEN BEDSTE GULEROD! GULERODSKAGEN MED IREKS MOIST CAKE ER SAFTIG, MILDT KRYDRET OG LIGE TIL AT TANKE OP PÅ.

Opskriften passer til 1 træramme / 12 kager

Masse:

IREKS MOIST CAKE	2.000 g
Gulerødder (strimler, frosne)	1.000 g
Æg	700 g
Olie	600 g
Hvedemel	450 g
Brun farin	450 g
Ristede hasselflager	250 g
Bagepulver	30 g
Kanel	25 g
Vand	560 g

Totalvægt 6.065 g

Ostecreme:

Flormelis	800 g
Flødeost neutral	600 g
Smør (blødt)	400 g
KONDITORIPASTA CITRON	8 g

Totalvægt 1.808 g

Røretid: 3 min. langsomt +
10 min. ved middel hastighed

Dejvægt: 6.065 g

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser røres sammen (gulerødder kan tilsættes direkte fra frost), kommes i træramme og bages. Ostecremen piskes op og kommes på den afkølede kage. Rammen deles i to på langs og seks i længden. Pyntes med ristede hasselnødder, kandiserede gulerodschips og evt. chokolade-cykler.

Bagetemp.: 150 °C

Bagetid: 80 - 90 min.



PAIN DES GAULTS

DET LIDT MØRKERE SPECIALBRØD HAR EN MILD, VELAFRUNDET SMAG.

Hvedemel	7.500 g
Rugmel	1.500 g
IREKS CIA 10	1.100 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
RUGOMALT	200 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Rugflager	500 g
Gær	100 g
Vand, ca.	7.100 g
Totalvægt	18.300 g

Æltetid: 4 min. langsomt +
6 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 - 27 °C

Liggetid: 60 min.

Dejvægt: 800 g

Hviletid: 10 min.

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden vejes dejstykkerne af, virkes op og hviler kort. Efter hviletiden slås brødene aflange op og vendes i rugsigtemel. Brødene sættes på plader og står på køl natten over. Efter raskning snittes brødene i ternet mønster og bages.

Topping: Rugsigtemel

Rasketid: Natten over på køl +
60 - 90 min. i bageriet

Bagetemp.: Som for koldhævet brød

Bagetid: Ca. 45 min.,
spjældet trækkes efter 25 min.





CHOUX AU CAFÉ

– VANDBAKKELSER MED KAFFECREME

DISSE LÆKRE SMÅ VANDBAKKELSER FYLDES MED EN CREME, DER ER BLIDT SMAGSSAT MED LATTE MACCHIATO-PASTA, OG PYNTEDES MED MARMORERET GLASUR OG SPORTY CHOKOLADEFIGURER.

Masse:

GOLDEN VANDBAKKELSE	1.000 g
Olie	450 g
Vand (varmt)	1.500 g
Totalvægt	2.950 g

Røretid: 5 - 7 min.
ved mellemste hastighed

Dejvægt: 45 g

Fremgangsmåde: Sprøjt massen ud i
toppe à 45 g.

Bagetemp.: 170 - 180 °C

Bagetid: Ca. 30 min.

Latte Macchiato-fromage:

Fløde 38 %	3.000 g
FOND ROYAL CL NEUTRAL	600 g
KONDITORIPASTA LATTE MACCHIATO	210 g
Vand	750 g
Totalvægt	4.560 g

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL NEUTRAL, KONDITORIPASTA LATTE MACCHIATO og vand piskes sammen i hånden, så der ikke er nogle klumper. Først vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i, og derefter mænges den resterende fløde i. Vandbakkelsen dyppes i hvid glasur og marmoreres med KONDITORIPASTA LATTE MACCHIATO. Den deles på midten, og der sprøjtes ca. 60 g fromage imellem samt en roset på toppen. Dekoreres efter ønske.



TO AF SOMMERENS HELT STORE SPORTSEVENTS BLIVER HOLDT I FRANKRIG – OG MANGE AF DYSTERNE FINDER STED I LEGENDERNE BY PARIS.

VI HAR TAGET UDGANGSPUNKT I DEN FRANSKE SOMMERSTEMNING OG FUNDET FREM TIL SMAGFULDE LANDBROD I FRANSK STIL, TO SLAGS BAGUETTER OG IKKE MINDST TRE LÆKRE KAGER TIL SOMMERENS SPORTS-KIGGERI.

PYNT OP I DIN BUTIK OG GIV KUNDERNE EN PARISISK STEMNING!

