Aromatic

A brand by Bakels

Aromatic

SAFFRAN

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Välj det bästa

SAFFRANEXTRAKT AV TOPPKLASS

Våra saffranextrakt är baserade på äkta utvald råsaffran av toppkvalitet. Krokusblommorna och dess pistiller plockas för hand, och vi har valt att använda den del av pistillen som kallas coupe. Det ger renare saffran och hela pistiller som syns i den bakade produkten. Genom en unik extraheringsprocess förstärks de över hundra doft- och aromämnen som finns naturligt i saffran vilket ger extrakten både intensiv färg och en naturlig, rik smak. Vi har en lång erfarenhet av att tillverka saffransextrakt och genom åren har vi utvecklat och anpassat våra produkter utefter marknadens behov med målet att placera de bästa produkterna på marknaden.

Visste du att?

- 14 dagar är skördeperioden som infaller i månadsskiftet oktober – november.
- 300 ton är den totala globala årsproduktionen.
- 200 000 blommor behövs till 1 kg torr förpackad saffran.
- 95% av all saffran kommer från Iran.

Så går det till

- Saffran kommer från saffranskrokusen Crocus Sativus som inte växer vilt, utan endast odlas fram.
- Blommarna plockas varsamt för hand, tidigt på morgonen när de precis slagit ut.
- För att aromen inte ska försvinna måste pistillmärkena avlägsnas direkt efter skörden, även det görs för hand.
- De torkas därefter på svag värme tills de förlorat ca 80% av sin vikt.

DÄRFÖR SKALL DU VÄLJA AROMATIC SAFFRAN

- Ett utmärkt bakresultat med en låg dosering.
- Extrakten har en smidig och praktisk konsistens som gör det enkelt att använda och dosera. De löser sig snabbt i smet och degar.
- Slutprodukten får en vacker guldgul färg och den rätta fylliga smaken.
- Vi är så säkra på att du blir nöjd att vi utlovar en smakgaranti. Läs mer om detta på nästa sida.

.

Utöver lussebullar och bröd passar det röda guldet även fint till:

- Rulltårta
- Anslag
- Muffins & Cupcakes
- Snack cakes
- Brioche
- Madeleines
- Panettone
- Cookies

SMAKGARANTI FÖR DIN TRYGGHET

Bagare och konditorer har bakat på våra saffranextrakt i flera decennier, och därför vågar vi påstå att vårt saffran tillhör marknadens absolut bästa.

Vi är faktiskt så stolta över vårt saffran att vi har en smakgaranti. Om du inte är nöjd kan du byta extraktet mot någon av våra andra saffransprodukter. Det gäller alla obrutna förpackningar samt max en öppnad flaska.

Ersättningsvaror skickas mot retur.

Vänligen kontakta den grossist du köpt ditt saffranextrakt av.

6038 AROMATIC SAFFRANSTRÅ

Råsaffran av högsta kvalitet. Aromatics Saffranstrå är vår mest exklusiva saffrans-produkt och passar bagaren som kokar upp själv. Här har vi valt ut det bästa av redan toppklassad saffran. Innehåller långa fina saffransstrån med en djupröd färg och intensiv smak.

Lagring: Rekommenderat 10-18°C.
Bör skyddas mot direkt solljus.

Förpackning: 0,15 kg burk, 0,5 kg påse

Hållbarhet: 24 månader

6040 AROMATIC SAFFRANEXTRAKT

Detta saffranextrakt innehåller äkta råsaffran som förstärkts med aromämnen. Extraktet ger en karakteristisk saffranssmak och slutprodukten får även vacker färg. Pastan med dess strån i är enkel att dosera och den fördelar sig lätt oavsett användningsområde.

Dosering: 40-75 g/l.

Lagring: Rekommenderat 10-18°C.
Bör skyddas mot direkt solljus.

Förpackning: 5 kg dunk, 12 kg
(12x1 kg PET-flaska) i kartong

Hållbarhet: 24 månader

6047 AROMATIC SAFFRANEXTRAKT DUO

Saffranextrakt Duo innehåller äkta råsaffran som dubbelextraheras och på så vis förstärkts med en intensiv saffranssmak. Slutprodukten får den karakteristiska smaken av saffran och även vacker färg. Pastan med dess strån i är enkel att dosera och den fördelar sig lätt oavsett användningsområde.

Dosering: 40-75 g/l.

Lagring: Rekommenderat 10-18°C.
Bör skyddas mot direkt solljus.

Förpackning: 5 kg dunk, 12 kg
(12x1 kg PET-flaska) i kartong

Hållbarhet: 24 månader

LUSSEKATTER

INGREDIENSER

Vetemjöl	2300 g
Vatten	1200 g
Socker	400 g
Smör/Margarin	400 g
Jäst	150 g
Bakels Veteskållning	100 g
Bakels Lecisoft Fri	30 g
Aromatic Saffranextrakt DUO	ca 50 g

ARBETSBESKRIVNING

Körtid: 6 minuter långamt och 4 minuter snabbt.

Arbetsmetod: Väg upp till lämpliga bitar, rulla lussekatter och sätt i russin.

Jästid: ca 60 minuter.

Baktemperatur: 210°C.

Baktid: 6-7 minuter.

SOCKRAD LUSSEBULLE

INGREDIENSER

Samma deg som Lussekatter.

ARBETSBESKRIVNING

Väg upp en större degbit och låt vila.
Kavla ut till ca 4 mm tjock och 400 mm bred.
Stryk ut Bakels Säterfyllning, lägg i russin om så önskas.

Vik degen från kant till kant och skär ut smala strimlor till bullar.

Efter bakning och avsvalning, pensla med smält smör och doppa i socker.

PRODUKTER I RECEPTEN

Art nr: Bakels Veteskållning **2646**
Art nr: Bakels Lecisoft Fri **1934**
Art nr: Aromatic Saffranextrakt DUO **6047**
Art nr: Bakels Säterremons **5760**

SAFFRANSCROISSANT

INGREDIENSER

Vetemjöl	1500 g
Vatten	750 g
Socker	150 g
Bakels Torrjäst	75 g
Standardmjölk	50 g
Salt	30 g
Aromatic Saffranextrakt DUO	50 g
För inkavling	
Bakels Karité Guld	750 g
Fyllning	
Bakels Säterremons	1000 g

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Torrjäst **2972**
Art nr: Aromatic Saffranextrakt DUO **6047**
Art nr: Bakels Karité Guld **1695**
Art nr: Bakels Säterremons **5760**

ARBETSBESKRIVNING

Körtid: Kör med kalla ingredienser och blanda degen måttligt.

Arbetsmetod: Plasta in degen och ställ i kyl, gärna över natt. Ta ifrån 200 g deg och blanda i saffran till lämplig färg.

Kavla degen med Bakels Karité Guld, 4x2 slag. Kyl mellan slagen, håll degen runt 14-15°C.

Skär ut till lämplig storlek och fyll med Bakels Säterremons blandad med Aromatic Saffranextrakt DUO.

Jästid: 2 timmar i jässkåp i 32°C.

Baktemperatur: 200°C.

Baktid: 17-18 minuter.

MJUK SAFFRANSKAKA

INGREDIENSER

Bakels Multimix kakbas	1000 g
Ägg	365 g
Olja	300 g
Vatten	200 g
Aromatic Saffransextrakt DUO	50 g

Dekor

Bakels White Fudgice

ARBETSBESKRIVNING

Körtid: Blanda alla ingredienserna med vinge i 1 minut på låg hastighet. Skrapa ner kanterna och blanda ytterligare i 6 minuter på medelhastighet. Fyll smeten i lämplig form

Baktemperatur: 180°C.

Baktid: ca 35 minuter.

Dekor: Vispa White Fudgice i maskin och stryk ut över kakan.

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Multimix Kakbas **3721**
Art nr: Aromatic Saffranextrakt DUO **6047**
Art nr: Bakels White Fudgice **5797**

MJUK VEGANSK SAFFRANSKAKA

INGREDIENSER

Bakels Vegan Multimix Vegan	1000 g
Vatten	460 g
Olja	240 g
Aromatic Saffransextrakt DUO	50 g

Dekor
Bakels White Fudgice

ARBETSBESKRIVNING

Körtid: Blanda alla ingredienserna med vinge i 1 minut på låg hastighet. Skrapa ner kanterna och blanda ytterligare i 6 minuter på medelhastighet. Fyll smeten i lämplig form

Baktemperatur: 160°C.

Baktid: ca 35 minuter.

Dekor: Stryk på White Fudgice och dra mönster med paletten.

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Vegan Multimix Complete **3723**
Art nr: Aromatic Saffranextrakt DUO **6047**
Art nr: Bakels White Fudgice **5797**

SAFFRANSRULLTÅRTA

INGREDIENSER

Vetemjöl, konditori	450 g
Ägg	400 g
Socker	375 g
Vatten	175 g
Glukos 80%	60 g
Majsstärkelse	37 g
Aromatic Saffransextrakt DUO	30 g
Aromatic Jilk	25 g
Bakpulver	15 g

Fyllning

Vatten (20°C)	500 g
Grädde	500 g
Bakels Fond Suisse	330 g
Aromatic Naturlig Apelsin arom	
Bakels Mörk Tryffel	

ARBETSBESKRIVNING

Körtid: Blanda alla ingredienserna på högsta hastighet i 2,5 minuter.
Vispvolym: 550.

Ånga: 2 sekunder.

Baktemperatur: 240°C.

Baktid: 6-8 minuter.

Fyllning: Vispa Fond Suisse, vatten och grädde i ca 7 minuter. Rör i valfri mängd apelsinarom.

Låt botten svalna. Stryk först ut Mörk Tryffel och sedan Fond Suisse över botten. Rulla ihop och pudra över florsocker.

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Aromatic Jilk **2254**
Art nr: Aromatic Saffranextrakt DUO **6047**
Art nr: Bakels Fond Suisse **4211**
Art nr: Aromatic Naturlig Apelsin **6214**
Art nr: Bakels Mörk Tryffel **5369**

BESÖK VÅR HEMSIDA FÖR MER INSPIRATION

BAKELSSWEDEN.SE

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Bakels Sweden AB | Box 13099 | 402 52 Gothenburg, Sweden
+46 (0)31 755 35 00 | info@bakelssweden.se | www.bakelssweden.se | @bakels.sweden