BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Bakels trendspaning!

DOUGHNUTS DE LUXE

Trendspaning

ÖVERDÅDIGA & INSTAVÄNLIGA DOUGHNUTS DE LUXE

Just nu ser våra trendspanare en stor doughnuts-trend växa fram världen över. Konsumenter lockas till de specialnischade doughnutterior och doughnuts shops som har poppat upp på marknaden de senaste åren. Doughnuten fungerar som en tom canvasduk och med stor uppfinningsrikedom, goda smaker och oväntade tillbehör dekoreras dougnutsen i överflöd. Här finns inga gränser för vad kreativiteten kan åstadkomma.

Singel- & duo-förpackningar, 12-pack och säsongsboxar. Dela med kollegor på kontor eller ta med hem till familj och vänner. Möjligheterna är oändliga och det är endast fantasin som sätter gränser för hur doughnutsen kan konsumeras.

Doughnuts är alltid i säsong och genom att dekorera, toppa, doppa och fylla med nästan vad som helst, kan du alltid skapa nya intressanta smakkombinationer och extraordinära utseenden.

Släpp kreativiteten lös

OÄNDLIGA VARIATIONER & MÖJLIGHETER

Vi vet alla att det finns ett stort intresse av att dela foton på mat och bakverk i sociala medier. Dagens konsumenter lockas av det som är unikt och spännande och som ser bra ut i de sociala flödena. De färg-glada och maffigt dekorerade doughnutsen gör sig väldigt bra på bild och faktum är att #donut och #doughnut har använts mer är 10 miljoner gånger på Instagram.

Glaserade, sockrade och syltfyllda doughnuts är de klassiska varianterna vi är vana vid att se. Men det som trendar nu är något helt annat. Med uppfinningsrika pop-up smaker som bara finns tillgängliga en kort tid och tema-doughnuts baserade på aktuella händelser eller säsonger, kan bagaren försäkra sig om att alltid vara intressant och up-to-date, och på så vis få konsumenten att besöka dem eller lägga en order online, om och om igen.

Gör den perfekta doughnuten

BAKELS BERLINER MIX

För den perfekta doughnuten med en gyllene yta, en mjuk och fluffig textur och en imponerande höjd, behöver du en riktigt bra deg. Det är exakt vad du får med **Bakels Berliner Mix**. Mixen passar även bra till att baka klassiska Berlinermunkar.

Med **Bakels Berliner Mix**, behöver du endast tillsätta ägg, jäst och vatten för att göra en perfekt doughnut med den berömda ljusa bården som är ett signum för en doughnut av hög kvalité. Mixen ger dig samma jämna kvalitet varje gång.

PRODUKTINFORMATION

Förpackning:	20 kg säck
Hållbarhet:	8 månader
Allergener:	Innehåller gluten (VETE)
Lagring:	Förvaras torrt och ej över normal rumstemperatur (max 25°C, max 65% luftfuktighet).

BASRECEPT DOUGHNUT

INGREDIENSER

Bakels Berliner Mix	2000 g
Vatten	600 g
Ägg	400 g
Bakels Torrjäst	50 g

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Berliner Mix **3760**
Art nr: Bakels Torrjäst **2972**

ARBETSBESKRIVNING

Blanda ingredienserna till en smidig deg.
Normala körtider.

Degtemperatur: 26-27°C.

Viltid: 10 minuter.

Kavla ut degen till en tjocklek på cirka 8 mm och stansa sedan ut önskad form.

Lägg på en bakplåt och låt jäsa i 45-50 minuter.

Fritera i 180-190°C olja.

EFTERSTRÄVA DEN LJUSA BÅRDEN SOM ÄR ETT SIGNUM FÖR EN DOUGHNUT AV HÖG KVALITÉ

FYLL MED VANILJKRÄM, FRUKTFYLLNING, KOLAFYLLNING ELLER LYXIG TRYFFEL

BERLINERMUNKAR

INGREDIENSER

Berlinermunk

Bakels Berliner Mix	2000 g
Vatten	600 g
Ägg	400 g
Bakels Torrjäst	50 g

Vaniljkräm

Vatten	800 g
Bakels Briljantkräm	300 g
Grädde	200 g

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Berliner Mix **3760**
Art nr: Bakels Torrjäst **2972**
Art nr: Bakels Briljantkräm **3367**
Art nr: Bakels Millionaries Caramel NH **4718**
Art nr: Bakels Les Fruits 70% och Bakels Trytflar **olika artikelnummer**

ARBETSBESKRIVNING

Berlinermunk

Blanda ingredienserna till en smidig deg. Normala körtider.

Degtemperatur: 26-27°C.

Viltid: 10 minuter.

Väg upp 60 g och rundriv.

Lägg upp på en träbräda och jäs i 45-50 minuter.

Fritera i 180-190°C olja.

Gör ett hål i sidan av munken och fyll med vaniljkräm. Doppa i socker smaksatt med kardemumma eller kanel.

Vaniljkräm

Blanda pulvret med grädde och vatten och vispa i ca 5 minuter. Låt vaniljsåsen vila över natten för att utveckla mer vaniljsmak.

Fler härliga fyllningar till Berlinermunkar

Prova att variera den klassiska vaniljfyllningen med Bakels Les Fruits fyllningar med 70% frukt, Bakels Millionaires Caramel eller Bakels Trytflar.

Dags för dekoration

LÅT FÖLJANDE SIDOR INPIRERA DIG TILL ATT SKAPA MÄSTERVERK

DOUGHNUTS DE LUXE TOPPINGFÖRSLAG

Bakels har allt du behöver för att, doppa, toppa and fylla dina doughnuts. Vi har utvecklat en serie av inspirerande recept för att visa hur du, med Bakelsprodukter som du redan använder, kan ge dina doughnuts det lilla extra.

Bakels Diamond Glaze

En färdig glaze för en lyxigt blank yta. Diamond Glaze White kan även färgas med Aromatic färger.

Bakels Fudgice

Fudgice är enkel att smälta för att doppa doughnuts i. Den kan även spritsas för en vacker dekor. Fudgice White kan även färgas med någon av Aromatic färger.

Aromatic färger

Färger som får dina doughnuts att synas lite extra.

ANVÄND OLIKA STANSAR FÖR ATT SKAPA UNIKA UTSEENDEN

PRODUKTER

Art nr: Bakels Diamond Glaze White **3473**
Art nr: Bakels Diamond Glaze Chocolate **8826**
Art nr: Bakels Diamond Glaze Silver **3476**
Art nr: Bakels Diamond Glaze Gold **3475**

Art nr: Bakels Toffee Fudgice **5796**
Art nr: Bakels White Fudgice **5797**
Art nr: Bakels Choc Fudgice **5798**

Art nr: Aromatic Röd färg **6514**
Art nr: Aromatic Blå färg **6520**
Art nr: Aromatic Grön färg **6511**
Art nr: Aromatic Gul färg **6515**
Art nr: Aromatic Lila färg **6527**
Art nr: Aromatic Orange färg **6516**
Art nr: Aromatic Svart färg **6529**

MARÄNGSTÄNGER HALLON & CHOKLAD

INGREDIENSER

Marängstänger

Socker	2000 g
Vatten	1000 g
Bakels Activita	100 g

Chokladsocker

Socker	300 g
Aromatic Chokladarom	25 g

Hallonsocker

Socker	300 g
Aromatic Hallonarom	25 g

ARBETSBESKRIVNING

Marängstänger
Lös upp Activita i vatten och låt det stå i 10 minuter. Vispa en maräng och tillsätt sockret portionsvis. Spritsa smala stänger med en liten tyll och strö över hallon- eller chokladsocker, torka i 100-120°C.

Choklad- och Hallonsocker
Mixa socker och arom. Låt torka.

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Activita **3140**
Art nr: Aromatic Hallon **6241**
Art nr: Aromatic Choklad **6480**

MÖRK TRYFFELTOPP

INGREDIENSER

Bakels No Bake	1000 g
Smör, smält	200 g
Vatten	100 g

Bakels Mörk Tryffel
Bakels Non Temp Mörk

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels No Bake **3860**
Art nr: Bakels Mörk Tryffel **5369**
Art nr: Bakels Non Temp Mörk **5208**

ARBETSBESKRIVNING

Mixa No Bake och vatten med vinge i 1 minut på lägsta växeln.

Tillsätt smält smör och mixa 1 minut.

Skrapa ner sidorna på skålen och blanda till en homogen massa.

Kavla ut massan mellan två silikonplattor till ca 5 mm tjocklek. Frys i ett par minuter.

Tryck ut rundlar, ca 2 cm i diameter, använd krustyll och spritsa Mörk Tryffel på varje rundel. Doppa i Non Temp Mörk.

VIT TRYFFELTOPP

INGREDIENSER

Bakels Digestive Bisquit Crumb	500 g
Smör, smält	150 g
Bakels Vit Tryffel	
Bakels Non Temp Vit	

ARBETSBESKRIVNING

Blanda Digestive Bisquit Crumb och smält smör med vinge tills smöret är helt inblandat.

Kavla ut massan mellan två silikonplattor till ca 5 mm tjocklek. Frys i ett par minuter.

Tryck ut rundlar, ca 2 cm i diameter, använd krustyll och spritsa Vit Tryffel på varje rundel. Doppa i Non Temp Vit.

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Digestive Bisquit crumb **3783**
Art nr: Bakels Vit Tryffel **5366**
Art nr: Bakels Non Temp Vit **5206**
Art nr: Bakels Activita **3140**
Art nr: Bakels Muffin & Cake Choc **3766**
Art nr: Bakels Muffin & Cake Plain **3765**
Art nr: Bakels Muffin & Cake Red **3779**

MARÄNGPLATTA

INGREDIENSER

Socker	2000 g
Vatten	1000 g
Bakels Activita	100 g

ARBETSBESKRIVNING

Lös upp Activita i vatten och låt stå i 10 minuter. Vispa en maräng och tillsätt socker portionsvis. Spritsa längder med platt tyll, torka i 100-120°C.

SMULDEG LJUS, MÖRK & RÖD

INGREDIENSER

Bakels Muffin & Cake	500 g
Smör	200 g

ARBETSBESKRIVNING

Blanda muffinsmixen och smöret med vinge tills blandningen får en smulig konsistens. Sprid ut på en bakplåt och baka vid 180°C i ca 15-20 minuter.

NÖTKROKANTSTÄNGER

INGREDIENSER

Bakels No Bake	1000 g
Smör, smält	200 g
Vatten	100 g

Bakels Krokanttryffel
Bakels Non Temp Blond
Bakels Non Temp Ljus

ARBETSBESKRIVNING

Mixa No Bake och vatten med vinge i 1 minut. Tillsätt smält smör och blanda i en minut. Skrapa ner sidorna på skålen och blanda tills den blir en homogen massa.

Kavla ut massan mellan två silikonplattor till ca 5 mm tjocklek. Baka i 170°C i 8-10 minuter. Skär ut 1 cm breda remsor medan den fortfarande är varm.

Spritsa på Krokanttryffel med en 10 mm slät tyll när chokladremsorna svalnat.

Kyl och skär i önskade längder.

Doppa i Non Temp Ljus och dekorera med Non Temp Blond.

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels No Bake **3860**
Art nr: Bakels Krokanttryffel **5372**
Art nr: Bakels Non Temp Blond **5237**
Art nr: Bakels Non Temp Ljus **5207**

Chokladfjädrar

Smält valfri Non Temp. Doppa en pensel i Non Tempen och dra snabbt i fjäderform på ett papper. Kan med fördel stelna på en baguetteplåt.

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