



Svaneborg Pastry 2 kg plader:

Svaneborg Pastry er et blandingprodukt af vegetabiliske fedtstoffer og smør. Denne blanding gør produktet yderst anvendeligt til fremstilling af luksus wienerbrød, butterdej, croissanter etc. Den gode smørsmag og nedsmeltning kombineres med rullemarginens fordele, såsom strækbarhed i dejen og modstandsdygtighed mod temperatursvingninger ved anvendelse.

Grønvang Rulle margarine:

Grønvang Rulle margarine er alle fremstillet af rene vegetabiliske olier uden transfedtsyre og under løbende laboratoriekontrol og afprøvet i eget bageri. Dette sikrer et ideelt smeltepunkt og en god spændvidde ved den anbefalede arbejdstemperatur. Dette gør at produkterne altid er klar til brug og derfor sikres et perfekt, saftigt og sprødt stykke wienerbrød m.m.

Sortiment:

29101 Kold Rulle 12 - 5 kg blok
 29901 Gul Rulle 15 - 5 kg blok
 30101 Rød Rulle 18 - 5 kg blok
 29201 Kold Rulle i 5 kg plader
 29904 Rulle margarine i 5 kg plader

Arbejdstemperatur:

6 - 12° C
 12 - 18° C
 15 - 20° C
 6 - 12° C
 12 - 18° C

Grønvang Røremargarine:

Grønvang Røremargarine er fremstillet af rene vegetabiliske olier uden transfedtsyrer med den rigtige fedt/oliesammensætning som sikrer den optimale opvirkning. Med de fine smags- og smelteegenskaber er røremargarinerne velegnet til alle formål, til bl.a. remonce, rørekager, småkager og linsedeje m.m.

Sortiment:

31101 Rød Røre Fast - 5 kg blok
 33101 Blå Røre Blød - 5 kg blok

Grønvang Specialprodukter



Flydende Yoghurtbag 10 l / 9,27 kg

Flydende Yoghurtbag er et vegetabilisk gærdejsfedt, tilsat den rette mængde yoghurt og bagemiddel, for at opnå de optimale fordele i det færdige bagværk.

Anvendelse:

Alle typer hvededeje, 100-150g pr. liter dejvæske
 50-75g pr. kg mel

Fordele:

Bedre dejtolerance - Dejen tåler maksimalt æltning
 Yoghurt giver tæt krumme og god smag
 Rigtig god friskholdenhed
 Yoghurt er et godt salgsgargument i DIN butik



Luxus Creme 10 kg

Luxus Creme er en grundcreme, specielt beregnet til rationel fremstilling af kvalitets smørcreme. Luxus Creme er baseret på rene vegetabiliske fedtstoffer. Kan piskes som den er eller med tilsætning af f.eks. frugtsaft, smeltet chokolade mm.

Anvendelse:

Luxus Cremen tempereres til 18° C - 22° C
 Luxus Cremen piskes ved højeste hastighed i ca. 10 min. til fuld volumen og smørcremen er klar til brug - enkelt og effektivt.
 Luxus Cremen har en fin neutral smag, lang holdbarhed og er velegnet til frysning.



Flydende Margarine 94% - 10 l

Fremstillet af rene vegetabiliske olier. Grønvang Flydende Margarine leveres i praktisk 10 liters dunk og kan doseres direkte fra dunken.

Anvendelse:

1 liter flydende margarine svarer til 1,1 kg margarine.
 Kan med fordel anvendes i alle gærdeje, til rørekager og remonce mm.



Grønvang Sprayfedt 500 ml

Anvendes til smøring af bageforme og plader m.m.
 Spray et tyndt lag i bageformen eller på pladen, inden dejen eller rørekagemassen kommes i formen eller på pladen - så slipper det færdige bagværk let.

Fordele:

Nem at spraye på. Løber ikke ned i bunden af formen som traditionel olie.
 Minimalt forbrug



Flydende Yoghurtbag



© LL Gruppen Svaneborg 86510212



Yoghurtbrød



Opskrift: 3000 g Vand
200 g Gær
75 g Salt
75 g Sukker
450 g **Flydende Yoghurtbag**
ca. 5700 g Mel

Fremgangsmåde for yoghurtbrød og müslibrød:

1. Afvejning

Afvej ingredienser før tilsætning af vand og Flydende Yoghurtbag.

2. Dejtemperatur 26° - 27°C

3. Æltning

2 min. langsomt og ca. 6 min. hurtigt. Dejen æltes skær.

4. Liggetid 2 x 15 min. (1 x 15 min. i virk.)

5. Afvejning

700g 8 stk. i træramme
600g i aluform 76140 formbrød og müslibrød.
Virkes op efter afvejning.

6. Opslåning

Formbrød:
Lægges i de fedtede aluforme 6 stk. på en netplade. Brødene skæres efter raskning.

Sammenbagte:

Efter endt liggetid slås brødene op – brødene fedtes på siderne og sættes sammen 8 stk. (2x4) på netplade i en træramme – brødene skæres på langs med et snit efter raskning.

Müslibrød:

Efter endt liggetid slås brødene op fugtes lidt inden de vendes i müsli, skæres med et langt og dybt snit i hele brødets længde før raskning, lægges i de fedtede aluforme, 6 stk. på en netplade.

7. Raskning 40-50 min. ved 34°-36°C

8. Ovntemperatur

Dampes ved indsætning
Ovntemperatur ved indsætning 230° - 240°C
Bages færdig ved ca. 210°C

9. Bagetid

40-45 min. i træramme
25-30 min. i aluform
Træk spjældet de sidste 5 min. af bagetiden.

Müslibrød



Opskrift: 2000 g Vand
150 g Gær
50 g Salt
50 g Sukker
300 g **Flydende Yoghurtbag**
ca. 3200 g Mel
(ca. 10%) 600 g Müsli (tilsættes ved sidste del af æltning)

Fremgangsmåde se yoghurtbrød.



Grundopskrift m/ Yoghurtbag

3000 g Vand
500 g Gær
450-600 g Melis
45 g Salt
300 g Æg (= 6 stk.)
900 g **Flydende Yoghurtbag**
Ca. 6600 g Mel

1. Afvejning

Afvej ingredienser før tilsætning af vand og Flydende Yoghurtbag

2. Dejtemperatur 26 - 27° C

3. Æltning

2 min. langsomt
Ca. 6 min hurtigt
Dejen æltes skær

Yderligere fremgangsmåde se teksten ved billederne



Raskning: ca. 40 min. ved 34-36° C
Ovntemperatur: 190 - 200° C
Bagetid: ca. 20 min.



Raskning: 35-40 min. ved 34-36° C
Ovntemperatur: 200 - 210° C
Bagetid: ca. 12 min.

Kanelglasur: 1000g flormelis, 20g kanel og 150g vand blandes sammen.



Raskning: ca. 30 min. ved 34-36° C
Ovntemperatur: 200-210° C
Bagetid: ca. 8 min.

Sammenbagte müsliknopper: (35 stk.)

Straks efter æltning afvejes 2250g yoghurtdej – herefter tilsættes 200g müsli og 100g dåse-mandariner. Det hele æltes godt sammen. Dejen afvejes af 2200g pr. pres, af den resterende dej afvejes 5 stk. af 70g. Dejen virkes op og hviler 15 min. før opslåning. 35 stk. sættes på en plade (7x5) med en træramme omkring. Kan også opslåes som fritstående boller. Efter raskning og bagning stryges med æggestrygelse.

Æblefrisk:

Straks efter æltning afvejes 350g yoghurtdej pr. krans. Slåes let op, ca. 1x15 min. hviletid, før dejstykkerne udrulles i størrelsen ca. 17x40 cm. På hvert dejstykke sprøjtes ca. 70g remonce og ca. 50g koldcreme. 6-7 friske æblebåde lægges lidt på skrå, ovenpå fyldet. Til sidst drysses lidt kanel over æblerne. Dejstykkerne stryges i kanten, lukkes godt over og formes som en krans. Vendes med samlingen nedad på pladen. Der sættes 3 stk. på hver plade. Kransene gives 4 dybe og lange snit på oversiden (se foto). Efter raskning stryges med æggestrygelse og kransene drysses over med lidt nøddeflager. Efter udbagning og afkøling glaseres kransene med kanelglasur.

Spinatflader (32 stk.) / Osteflader (32 stk.)

Straks efter æltning afvejes 1700g yoghurtdej til spinatflader (1950g til osteflader). – herefter tilsættes 250g optøet hakket spinat og 250g mel – eller til osteflader 250g revet ost og evt. 150g finthakket skinke. Det hele æltes godt sammen, for-opslåes i længde – hviler 15 min. Dejen slåes/trilles ud i en længde på ca. 60cm og hakkes eller skæres af i ca. 32 stk. (ca. 70g) der sættes 16 stk. på hver plade med bagepapir. Efter raskning stryges spinatfladerne let med æggestrygelse – kan evt. drysses over med krydderurter – ostefladerne med revet ost og evt. lidt oregano.

P.S. Meget velegnet til forskellige typer sandwich.