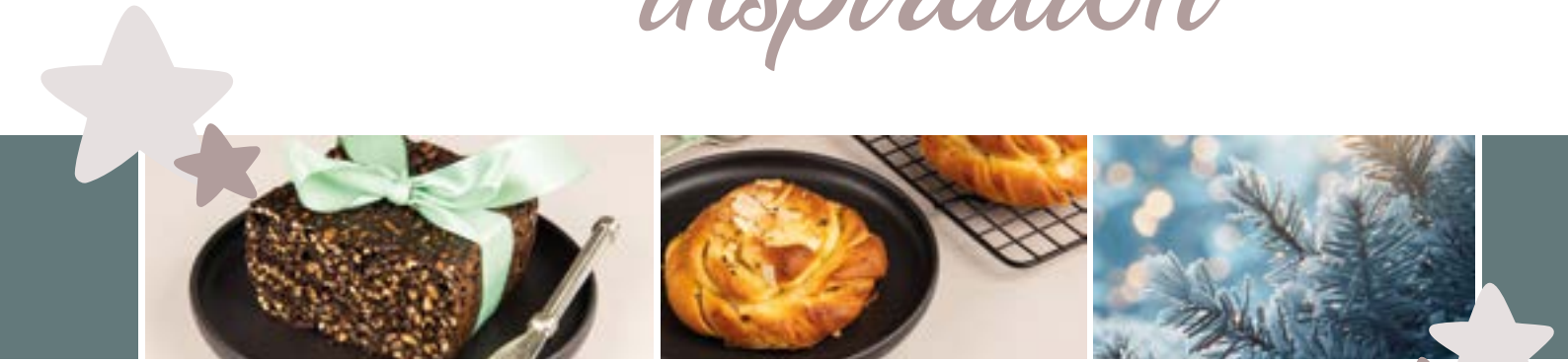


— DECEMBER —
inspiration



— DECEMBER — *inspiration*

Bliv inspireret til en jul fyldt med smag!

I tiden op til jul kan vi lyse de mørknende dage op med blandt andet sjove kokos-juletræer, imponerende roulader og citronsnurrer, der giver en ny og frisk smagsoplevelse. Her er også en kanelkage, der rammer julestemningen rent, samt et specialbrød og et rugbrød, der er lige til julefrokosten. God jul – og god smag!



Kokos-juletræer

Opskriften passer til ca. 47 juletræer

Kokosmel	1.000 g
Sukker	750 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
Æg	200 g
DREIDOPPEL PASTAROM PISTACIE	30 g
DREIDOPPEL PISTACIEGRØN PLUS	5 g
Vand	1.000 g
Totalvægt	3.285 g

Røretid: 4 – 5 min. ved mellem hastighed
Dejvægt: 70 g

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser røres sammen og sprøjtes ud med stjernetyl. Massen sprøjtes op som juletræer. Bages og afkøles, og derefter dyppes bunden i mørk chokolade. Pyntes med flormelis, chokolade-oblater og sukkerstjerner.

Bagetemp.: 200 °C
Bagetid: Ca. 12 min. eller til de er gyldne.

Kanelkage med hasselnødder

Opskriften passer til 15 kager

IREKS MOIST CAKE	2.500 g
Æg	875 g
Olíe	750 g
Brun farin	400 g
Ristede hasselflager	300 g
Kanel	60 g
Vand	700 g
Totalvægt	5.585 g

Røretid: 3 min. langsomt +
10 min. ved middel hastighed
Dejvægt: 350 g
Form: Rund papform

Fremgangsmåde: Alle ingredienser røres sammen, og massen vejes af i formene.
Bagetemp.: 150 °C
Bagetid: Ca. 35 min. eller til en kerntemperatur på 94 °C

Hasselnøddeglassur:

Hvid glasur	1.000 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA	
HASSELNØD U. STYKKER	60 g

Fremgangsmåde:

Efter bagning og afkøling glaseres kagerne med hasselnøddeglassur og pyntes med hasselnøddekrokant eller ristede hasselflager og evt. chokolade.





Mandelbrød

Fast fuldkornsførdej:

Fuldkorns hvedemel	2.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	60 g
Salt	40 g
Gær	30 g
Vand	1.200 g
Totalvægt	3.330 g

Æltes sammen dagen før og sættes på køl.

Iblødsætning:

Poppede durumkerner	300 g
Vand	400 g
Totalvægt	700 g

Sættes i blød dagen før.

Surdejsvælling:

Hvedemel	600 g
IREKS HVEDESUR	450 g
Vand	1.300 g
Totalvægt	2.350 g

Røres sammen til en homogen masse.

Grunddej:

Fast fuldkornsførdej	3.330 g
Iblødsætning	700 g
Hvedemel	7.400 g
Rugmel	600 g
Solsikkefrø, ristede	750 g
Mandelsplitter, ristede	400 g
IREKS HVEDESUR	450 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	400 g
IREKS FROST PLATIN	300 g
Salt	230 g
Gær	180 g
Vand, ca.	5.500 g
Totalvægt	20.240 g

Æltetid: 8 min. langsomt +
4 - 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C
Liggetid: 30 - 45 min.
Dejvægt: 600 g
Hviletid: Ingen

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden vejes dejen af, og brødene slås aflange op. Dejstykkerne smøres med surdejsvælling i et tykt lag, og de vendes i topping. Inden bagning snittes de med 4 - 5 små snit på langs forskudt af hinanden.

Topping: Solsikkekerner, sesam
og mandelflager.
Rasketid: 60 - 70 min. eller natten
over på køl.
Bagetemp.: Som normalt for specialbrød.
Bagetid: Ca. 35 min.

Julesnurrer med citron og kardemomme

Grunddej:

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Smør	400 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CITRON	200 g
Æg	100 g
Gær	175 g
Vand	1.000 g
Totalvægt	4.475 g

Æltetid: 5 min. langsomt + 6 min. hurtig
Dejtemp.: 25 °C
Liggetid: 15 min.
Dejvægt: 120 g
Hviletid: 30 min. på køl/frost
Opslåning: Rulles ned på rullebord

Fremgangsmåde:

Dejstykket rulles ned på 3 mm på rullebordet i 60 cm bredde. På den nederste 2/3 af dejen påsmøres citron-

masse og drysses med kardemomme. Fold 1/3 af dejen ind mod midten og fold den anden tredjedel ind over dejen, så der er 3 lag dej. Dejstykket er nu 20 cm bredt. Skær strimler á 2,5 cm. (120 g). Sno hver strimmel ved at tage fat i hver ende, så den får 6 - 7 snoninger. Dejen drejes 2 gange rundt om 2 fingre, og snippen foldes ind under bunden. Inden afbagning stryges snurrerne med æg og drysses med topping.

Citronmasse:

Borgmestermasse	1.000 g
Færdigrørt creme	200 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CITRON	60 g
Totalvægt	1.260 g

Rasketid: Ca. 50 min.
Bagetemp.: 220 °C
Bagetid: 10 - 12 min.
Topping: Sukker, kardemomme
og mandelflager



Signatur-julerugbrød

Iblødsætning 1 time:

Uno kerner	3.200 g
Vand (varmt)	3.000 g
Totalvægt	6.200 g

Dej:

Iblødsætning	6.200 g
Halvsigtemel	2.700 g
Hvedemel	1.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	600 g
RUGOMALT	600 g
RISTET MALT	250 g
Poppede durumkerner	2.200 g
Solsikkekerner	1.000 g
Brun farin	160 g
Salt	240 g
Gær	160 g
Vand (varmt), ca.	5.000 g
Totalvægt	20.110 g

Æltetid:	20 min. langsomt
Dejtemp.:	28 - 30 °C
Liggetid:	30 min.
Dejvægt:	900 g i form 76100
Fremgangsmåde:	Efter liggetid vejes dejen af, tilpasses formen og trykkes.
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	240 °C, faldende til 190 °C, med damp
Bagetid:	50 - 55 min.



Jule-cookies med valnødder og mild kaffesmag

Opskriften passer til 24 cookies

IREKS COOKIE	1.000 g
Smør	350 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA	
LATTE MACCHIATO	40 g
Vand	50 g
Hakkede valnødder	300 g
Totalvægt	1.740 g

Røretid:	4 - 5 min. ved mellem hastighed
Dejvægt:	70 g
Form:	Runde

Fremgangsmåde:

Bland alle ingredienser sammen undtaget valnødder. Dejen røres sammen til en homogen masse, og valnødderne blandes i massen, når der er 1 minut tilbage af røretiden. Derefter vejes dejen af. Den rulles i kugler, sættes på plade og trykkes let inden afbagning.

Bagetemp.:	180 °C
Bagetid:	10 - 12 min.



Roulade med kirsebær-fromage og julekrydderier

Opskriften passer til 15 roulader

Rouladebund:

IREKS BISKUIT	600 g
Hvedemel	600 g
Æg	1.200 g
Sukker	1.000 g
Honningkage-krydderi	40 g
Vand (koldt)	400 g
Totalvægt	3.840 g

Pisketid: 5 - 7 min. i højeste gear
Dejvægt: 750 g

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser piskes sammen. Massen vejes af og smøres ud ca. 2 cm fra kanten på en plade med bagepapir og drysses med mandelflager. Bundene bages og afkøles.

Bagetemp.: 220 °C
Bagetid: Ca. 7 min.

Kirsebær-fromage:

FOND ROYAL CL NEUTRAL	700 g
Vand	875 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA AMARENA	275 g
Letpisket fløde	3.500 g
Totalvægt	5.350 g

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL NEUTRAL og vand piskes sammen i hånden, så der ikke er nogle klumper, og DREIDOPPEL KONDITORIPASTA AMARENA tilsættes. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Papiret tages af bunden, og 1 kg fromage fordeles på den bagte bund og glattes ud med en paletkniv. Rouladen rulles sammen på den lange led og sættes på køl eller frost, til den har sat sig.

Pynt: Rouladen deles i 3 stk. Pyntes med fløde, friske bær, chokolade og nødder.

