



Mad på farten



SNACKING

- Nemt og lækkert!

SNACKING

Vi spiser på farten, vi spiser når det passer os. Vi nyder gerne en lækker kop kaffe og en lille snack på vejen. Og når den lille sult skal stilles, må det gerne være både nemt, lækkert og med masser af smag.

Snacking eller mad på farten vinder mere og mere ind i vores hverdag. Det er et marked der fortsat er i vækst. Og det marked skal vi naturligvis være en del af og inspirere eksisterende kunder og meget gerne også tiltrække nye og yngre kunder i butikkerne.

Med vores nye snacking koncept, ønsker vi at inspirere og hjælpe med at løfte salget i din butik, samt skabe et flot varespejl med et lækkert udvalg af snacking produkter. Konceptet er baseret på gode og nemme grundopskrifter, tilsat surdej og fuldkorn, hvor det giver mening naturligvis. Inspiration, smag og respekt for det gode håndværk er grundpillerne i konceptet.

Det håber vi, du kan smage.

Velbekomme!



Fakta

Nem håndtering i produktionen, med mulighed for at producere til frost. Lækre opskrifter baseret på surdej og fuldkorn.

3 GRUNDDEJE

- et væld af muligheder

Vi har udviklet tre lækre og nemme grunddeje, der giver dig mulighed for at lave et stort og inspirerende udvalg af lækre snackingprodukter til din butik.

1.

FERMENT - MED BLØDDEJ

CREDI® Ferment er basen i denne lækre dej. Vi har tilsat bløddejskoncentrat, så vi sikrer det færdige produkt masser af smag og et kortere bid - den perfekte kombination til snacking.

Ingredienser:

2.000 g CREDI® Ferment
450 g Just4Taste® bløddejskonc.
350 g Blød røremargarine
100 g Gær
10 g Salt
1.000 g Vand

Æltetid: 7 min. langsomt, 4. min. hurtigt
Dejtemperatur: 25-26 °C
Rasketid: I raskeskab ca. 40 min.
Bagetid: Efter størrelse
Bagetemperatur: 200 °C

2.

MULTIBASERUG - MED BLØDDEJ

MultiBase® Rugbrød er basen i denne let grove dej, hvor vi har tilsat bløddejskoncentrat, for at opnå en afstemt blødhed og en afrundet smag. Blandingen er perfekt til det lidt sundere alternativ.

Ingredienser:

1.700 g Hvedemel
850 g Rugmel
400 g MultiBase® Rugbrød
300 g Just4Taste® bløddejskonc.
150 g Gær
200 g Vegetabilsk olie
40 g Malt
1.700 g Vand

Æltetid: 5 min. langsomt, 6 min. hurtigt
Dejtemperatur: 25-26 °C
Rasketid: I raskeskab ca. 40 min.
Bagetid: Efter størrelse
Bagetemperatur: 200 °C

3.

MULTIBASERUG - LAMINERET

MultiBase® Rugbrød er basen i denne dej, hvor vi har lamineret dejen, så snackprodukterne tilføres sprødhed, bid og masser af smag.

Ingredienser:

1.700 g Hvedemel
850 g Rugmel
400 g MultiBase® Rugbrød
100 g Sukker
150 g Gær
50 g Credi Frost Super
40 g Malt
1.850 g Vand

1.285 g Rullemargarine til indrul

Æltetid: 4. min langsomt, 4. min. hurtigt
Dejtemperatur: Så kold som mulig
Rulning: 3 x 3
Hviletid: 20 min. på køl efter sidste rulning
Rasketid: I raskeskab ca. 40 min.
Bagetid: Efter størrelse
Bagetemperatur: 210 °C

PANINI MED KYLLING OG OST

55
stk. á 138 g

Ingredienser

1 portion Ferment med bløddøj
(se opskrift s. 3)

Pizza sauce:

500 g Vand
125 g Pizza pasta
(piskes sammen til en ensartet masse)

Øvrige ingredienser:

1.000 g Grillet kyllingestykker
750 g Revet ost

Tilsæt frisk salat og grønt efter eget ønske.

Tilbered dejen som anvist på side 3.

Dejen rulles ned på ca. 3 mm. drys bordet med groft durum-mel og rul dejen ud herpå, og skær derefter dejen ud i firkanter på 14 x 14 cm. På den ene halvdel af firkanten smøres ca. 10 g pizzasauce, og den anden halvdel foldes $\frac{3}{4}$ del hen over. Raskes i ca. 40 min. og bages ved 200 °C i ca. 12 min.

Den afbagte Panini er beregnet til at blive fyldt med ex. grillet kyllingestykker, ost og grønt og derefter varmet i en klapriste. Herved undgås "3 timers-reglen". Man kan også fylde Paninierne med pålæg eller kylling og revet ost inden de foldes sammen, raskes og bages. På den måde har man en Panini, som er klar til at spise.



Kombiner en Panini med lækkert fyld og lun den i klapristeren



Tip

Kødfyldt kan tilsættes ved bestilling – herved undgås "3 timers-reglen" og madspildet mindskes.

Serveringsforslag

1. Snack inspiration med

FERMENT DEJ

SNACK MED SKINKE OG OST

55
stk. á 110 g

Ingredienser

1 portion Ferment med bløddøj
(se opskrift s. 3)

Pizza sauce:

500 g Vand
125 g Pizza pasta
(piskes sammen til en ensartet masse)

Øvrige ingredienser:

750 g Skinkestrimler
750 g Revet ost

Tilbered dejen som anvist på side 3. Dejen rulles ned på ca. 3 mm og skæres ud i firkanter på 14 x 8 cm. Kanterne pensles med vand på den korte led, og lukkes sammen, så dejen danner en aflang kano. Kanoen placeres i en flütes tagrende med silikonepapir. Sprøjt pizzasauce ned i kanoen, og fyld evt. med revet skinke og ost. Raskes i ca. 40 min. og bages ved 200 °C i 10-12 min.



FRIKADELLESNACK

55
stk. á 100 g

Ingredienser

1 portion Ferment med bløddøj
(se opskrift s. 3)

Pizza sauce:

500 g Vand
125 g Pizza pasta
(piskes sammen til en ensartet masse)

Øvrige ingredienser:

850 g Små frikadeller/kødboller
300 g Revet ost

Tilbered dejen som anvist på side 3. Dejen vejes af på 2.100 g pr. pres. Virkes op til 30 boller, som trilles aflange og sættes på plade. Raskes i ca. 30 min.. Derefter trykkes en fordybning i midten af den aflange bolle. I fordybningen fyldes der 10 g pizzasauce, 3 små frikadeller samt revet ost. Lad "stykkerne" hvile i 10 min. inden de bages ved 200 °C i ca. 10 min.



2. *Snack inspiration med*

MULTIBASERUG



PØLSEHORN

90
stk. á 100 g

Ingredienser

1 portion Multibaserug med bløddøj
(se opskrift s. 3)

Øvrige ingredienser:

90 stk. Pølsehornspølser

Tilbered dejen som anvist på side 3. Dejen rulles ned på ca. 3 mm, og skæres ud i firkanter på 10 x 10 cm.

En pølse rulles ind i dejen.

Raskes i ca. 45 min. og bages ved 190-200 °C i 8-10 min.



PIZZAGIFFEL

75
stk. á 100 g

Ingredienser

1 portion Multibaserug med bløddøj
(se opskrift s. 3)

Pizza sauce:

1.000 g Vand
250 g Pizza pasta
(piskes sammen til en ensartet masse)

Øvrige ingredienser:

400 g Revet ost
500 g Pepperoni

Tilbered dejen som anvist på side 3. Dejen rulles ned på ca. 3 mm og 35 cm i bredden. Pizzasaucen smøres ud på hele stykket. Derefter fordeles ost og pepperoni jævnt over hele stykket. Dejen rulles sammen til en snegl og trykkes flad. Giflerne skæres ud med skrå snit skiftevis vinklet til højre og venstre og sættes på en plade. Giflerne raskes i ca. 40 min. og bages ved 200 °C i 10-12 min.

75
stk. á 110 g

RUGSNACK MED KYLLING OG OST

Ingredienser

1 portion Multibaserug med bløddøj
(se opskrift s. 3)

Pizza sauce:

700 g Vand
175 g Pizza pasta
(piskes sammen til en ensartet masse)

Øvrige ingredienser:

1.275 g Forstegte kyllingestykker
500 g Soltørrede tomater
500 g Revet ost

Tilbered dejen som anvist på side 3.

Dejen vejes af på 2.100 g pr. pres. Virkes op til 30 boller, som trilles aflange og sættes på plade. Raskes i ca. 30 min.. Derefter trykkes en fordybning i midten af den aflange bolle. I fordybningen fyldes der 10 g pizzasauce, og en blanding af kylling, soltørrede tomater og revet ost.

Lad "stykkerne" hvile i 10 min. inden de bages ved 200 °C i ca. 10 min.



*Opskrifterne kan anprises
med surdej og fuldkorn*

Tip

Rugsnacken kan også lunes i klapristeren. Husk et stykke bagepapir over osten

3. Snack inspiration med

MULTIBASERUG – LAMINERET

TWISTER

75
stk. á 100 g

Ingredienser

1 portion Multibaserug – lamineret (se opskrift s. 3)

Pizza sauce:

1.000 g Vand
250 g Pizza pasta
(piskes sammen til en ensartet masse)

Øvrige ingredienser:

600 g Revet ost (gerne Cheddar)
Groft durummel til dekoration

Tilbered dejen som anvist på side 3.

Dejen rulles ned på ca. 3 mm, og ca. 40 cm i bredden. Pizzasauce smøres på hele stykket, og derefter drysses osten på nederste halvdel af stykket. Øverste halvdel foldes ned over ligesom frøsnappere. Overfladen pensles meget let med vand, og drysses med groft durummel. Skæres ud i stykker á ca. 4 cm eller en vægt på ca. 100 g, og twist stykkerne inden de lægges på pladen. De raskes i raskeskab i ca. 40 min. og bages ved 210 °C i 12-14 min.

PØLSEHORN

100
stk. á 105 g

Ingredienser

1 portion Multibaserug – lamineret (se opskrift s. 3)

Pizza sauce:

500 g Vand
125 g Pizza pasta
(piskes sammen til en ensartet masse)

Øvrige ingredienser:

100 stk. Pølsehornspølser
100 g Græskarkerner
100 g Solsikkekerner
100 g Havreflager grove
75 g Hørfrø

Tilbered dejen som anvist på side 3.

Dejen rulles ned på ca. 3 mm. Skæres ud i firkanter på 10 x 10 cm. På hver firkant smøres der ca. 10 g pizzasauce, og dejen rulles om en pølse. Pølsehornene pensles godt med vand, og rulles i en blanding af forskellige kerner og flager (se ovenfor). De raskes i raskeskab i ca. 40 min og bages ved 210 °C i 12-14 min.

PIZZASNEGL

85
stk. á 100 g

Ingredienser

1 portion Multibaserug – lamineret (se opskrift s. 3)

Pizza sauce:

1.000 g Vand
250 g Pizza pasta
(piskes sammen til en ensartet masse)

Øvrige ingredienser:

500 g Revet ost
600 g Skinkestrimler

Tilbered dejen som anvist på side 3.

Dejen rulles ned på ca. 3 mm, med en bredde på ca. 47 cm. Fordel pizzasauce jævnt ud over hele dejstykket, drys med skinke og ost, og rul dejen sammen til snegle. Skær sneglene i en størrelse så de ca. vejer 100 g stykket. De kommes i en silikoneform i passende størrelse eller bages fritstående. Raskes i ca. 40 min. og bages ved 210 °C i 12-15 min.



Pølsehorn

Pølsehorn

Pizzasnegl

Twisters

Tip

Den laminerede
Multibasedej kan
anprises med
rug og surdej

Et godt valg!

SNACKING

Skaber inspiration og fornyelse i din butik.
Tiltrækker nye kundegrupper – giver et flot varespejl og sikrer dig en høj avance.

Info

SNACKING

- Er en kategori i vækst
- Skaber et lækkert og indbydende varespejl
- Stort potentiale for mersalg
- Genererer en høj avance
- Kan tiltrække nye kunder til din butik
- Kan produceres til frost og bages af løbende – ingen madspild
- Husk at varer sælger varer

1. Ferment

PANINI
MED KYLLING OG OST



Kostpris (estimat inkl. fyld) **5,22**
Vejl. udsalgspris (inkl. moms) **35,00**

Avance **81%**

Dejpris **1,42**

2. Multibaserug

RUGSNACK
MED KYLLING OG OST



Kostpris (estimat inkl. fyld) **2,16**
Vejl. udsalgspris (inkl. moms) **14,00**

Avance **81%**

Dejpris **0,66**

3. Multibaserug lamineret

PØLSEHORN
MED TOPPING



Kostpris (estimat inkl. fyld/topping) **1,94**
Vejl. udsalgspris (inkl. moms) **14,00**

Avance **83%**

Dejpris **0,87**

Alle kostpriser er ekskl. arbejds løn, emballage og pynt.

Mad på farten

MARKEDSFØRING

Nye varer skal lige sparkes i gang. Credin hjælper dig med indbydende plakater til dine gadeskilte samt flotte A4 skilte til disken. Husk at tage et flot billede til et Facebook opslag, så kunderne ved de kan finde nyhederne i din butik. Kombiner gerne med en intropris.



Gadeskilt

Facebook opslag

Skilt til disken

Et godt håndværk skaber
GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har en bred palette af bageriprodukter til dine brød og kager, udviklet for at skabe smagsoplevelser.

Vi gør os umage for at udvikle løsninger til netop dit bageri.
Det håber vi, du kan smage.

Find mere inspiration og tips på
WWW.CREDIN.DK



*Burgerboller af
Multibaserug med
lækker topping*

