



Udarbejdet i november 2019

Revideret november 2023

Bage vejledning

Indledning.

Vi ønsker at forbedre kvaliteten og give mulighed for duften af frisk bagt brød på vores plejecentre og bosteder og derfor er en del af vores koncept at sende bake-off brød og kage.

For at sikre en vejledning har vi udarbejdet denne folder som en hjælp til optøning og bagning.

Modtagelsen.

Brødet og kagerne modtages i frossen stand og er pakket i poser i en termokasse. Indholdet i kasserne sættes på frost staks efter modtagelse og opbevares der indtil det skal bruges.

Bage vejledning.

Alle grader og tider skal ses som vejledende, da det kommer meget an på hvilken ovn de bages i. Men brug dem og find efterhånden jeres egne tider og metoder.

Pynt til kager.

Som inspiration til pynt til kager og brød, har vi valgt at opliste lidt ideer. Men ellers er det kun jeres fantasi der sætter grænsen.

Boller:

- Pensel med æg og drys med sukker og nøddeflager.
- Pensel med æg og drys med birkes, solsikkefrø el. andre kerner.

Brød:

- Pensel med æg og drys med birkes, sesamfrø el. andre kerner

God fornøjelse og velkomme



ønsker

Assens Madservice



Berliner

Tilberedning

1. Tag de dybfrosne Berlinere ud af pakken og lad dem tø ved stuetemperatur i ca. 30 min. 2. Lun Mini-Berlinerne på en bageplade i en forvarmet ovn ved 180 C i 5 min. Lad herefter afkøle ved stuetemperatur i ca. 3 min.



Gåsebryst, Othello-lagkage

Tilberedning

Optøes i køleskab og opbevares i køleskab. Dæk med plastik så tæt som muligt for at undgå kondens og smagspåvirkning fra omgivelserne. .Produktet er klar til servering efter optøning. Må ikke nedfryses igen efter optøning.



Fastelavs-boller

Tilberedning

Tages direkte fra fryz og afbages i en forvarmet ovn. Bages i 18 min. i varmluftsovn ved 190°C.

Afkøles, flækkes fyldes med flødeskum (pisk selv medfølger)
(+ evt.syltetøj(medfølger IKKE)

Brød og Boller.



Boller

Tilberedning

Optø bollerne tildækket med plastik i ca. 75 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Stil bollerne til hævnning, tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 3 x størrelse. Bag bollerne 12 min. i varmluftsovn ved 190°C.



Birkes

Tilberedning

Bages direkte fra frost i forvarmet ovn ved 190°C i 18 minutter. Bages uden brug af damp. Må ikke genfryses efter optøning.



Brød

Tilberedning

Optø brødene tildækket med plastik i ca. 3 timer. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Stil brødene til hævnning, tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 3 x størrelse. Sæt brødene i en 230°C varm ovn, og sænk temperaturen til 190°C. Bag brødene 30-35 min.

Kager til højtider og specielle lejligheder



Sirupskage

Optøes i køleskab og opbevares i køleskab. Dæk med plastik så tæt som muligt for at undgå kondens og smagspåvirkning fra omgivelserne. .Produktet er klar til servering efter optøning. Må ikke nedfryses igen efter optøning.



Gløgg og æbleskiver

Tilberedning

Gløggen varmes i gryde til 75 gr- der kan tilsættes rosiner og mandelsplitter(med følger IKKE)

Æbleskiver varmes på rist i ovn

Serveres med syltetøj og sukker (medfølger IKKE)

Må ikke nedfryses igen efter optøning.



Hindbærsmutter, træstammer

Optøes i køleskab og opbevares i køleskab. Dæk med plastik så tæt som muligt for at undgå kondens og smagspåvirkning fra omgivelserne. Produktet er klar til servering efter optøning. Må ikke nedfryses igen efter optøning.



Cremelinser

Kagerne optøs i 30 min. ved stuetemperatur. Bages i forvarmet ovn ved 180 grader i ca. 15 min. Afkøles og pyntes med glasur eller chokolade.

Wienerbrød



Kærnemælkshorn- alle

Tilberedning

Tag kagerne ud af fryseren og optø ved stuetemperatur i 20 min. Bag dem i en forvarmet ovn ved 180°C i 18-20 min. indtil de er gyldne. Tider og temperatur er vejledende og kan variere fra ovn til ovn.



Wienerbrød i stykker (cremetrekant, cremeboller)

Tilberedning

Tages direkte fra frys og afbages i en forvarmet ovn. Bages i 18 min. i varmluftsovn ved 190°C. Bagte produkter bør spises indenfor 24 timer efter bagning.



Små Wienerbrød i stykker (Pekanstykker, spandauer, kannelsnegl)

Tilberedning

Tages direkte fra frys og afbages i en forvarmet ovn. Bages i 14 min. i varmluftsovn ved 190°C. Bagte produkter bør spises indenfor 24 timer efter bagning.

Fælles for alle Wienerstykker:

Afkøles i 15 min. inden det pyntes.

Forslag: glasur hvid eller brun

Pekanstykker: en lille teskefuld ahornsirup hældes på lige når de er kommet ud af ovnen.



Bedstemor kringle

Kringlen optøs ved stuetemperatur og er derefter klar til brug. Kan med fordel lunes lidt i ovnen ved 180 grader i ca. 5 min.

Her er plads til egne notater og guldkorn.....

Wienerbrød i stænger



Kanelstang, vandkringle, pistacestang

Tilberedning

Optø på en bageplade med bagepapir i 15-30 min. ved stuetemperatur. Bages herefter i en forvarmet ovn ved ca. 170°C i 18-20 min.

Evt pynt med sukker og nøddeflager inden bagning

Eller glasur efter bagning



Wienerstang, smørstang, cremestang

Tilberedning

Bages fra frossen stand i en forvarmet varmluftovn ved 190°C i 23-25 min.

Evt pynt med glasur efter bagning



Brunsviger

Tilberedning

Optø på en bageplade med bagepapir i 30-60 min. ved stuetemperatur. Bages herefter i en forvarmet ovn ved ca. 170°C i 18-20 min. Tider og temperatur er vejledende og kan variere fra ovn til ovn.

Her er plads til egne notater og guldkorn.....



Dagmartærte.

Tilberedning

Tag de dybfrosne kager ud af emballagen og læg dem på en bageplade og lad dem tøj i 30 min inden de bages i en forvarmet varmluftsovn ved 170 - 180 °C 24 - 26 min. Tider og temperatur er vejledende og kan variere fra ovn til ovn.



Baronessestang, Drømmestang

Tilberedning

Bages direkte fra frost i forvarmet ovn ved 190°C i 23 minutter. Må ikke genfryses efter optøning.



H C Andersen stang, Dannebrosstang

Tilberedning

Optøning 1½ til 2 timer i aluformen. Bages i formen i forvarmet ovn ved 180°C i 18-20 minutter. Må ikke genfryses efter optøning