

Melkefrie Bakverk



Melkefri hvetedeig - Grunnoppskrift

antall porsjoner: ca 50 boller

Ingredienser

2,5kg hvetemel

400g sukker

20g kardemomme

14g salt

30g tørrgjær eller 100 gram fersk gjær

500g Melange Margarin u/melk, salt og soya

1,4 liter kaldt vann

Egg til pensling

Slik gjør du

Ha kaldt vann i eltebollen og ha alt det tørre over. Margarinen venter du litt med. Elt deigen på sakte fart i ca 15 min og kjenn om den begynner å bli elastisk. Ha så i margarin og elt ca 5 min til på sakte fart. Påse underveis i eltingen at all margarin kommer inn i deigen.

Når deigen begynner å kunne strekkes til ganske glatte hinner er den ferdig. Legg deigen på bordet i ca 1 time. Del deigen opp i emner på ca 90 g og rull til boller.

Bollene du ønsker å bruke samme dag settes til heving i heveskap eller tralle med plasthette slik at overflaten ikke tørker ut.

For ekstra glans; bland egg og vann 50/50 og stryk på. Stryk gjerne på i to runder med 10 min pause mellom hver gang. Da blir de blanke som smykker. Når bollene ser ferdighevet ut ca dobbel størrelse stekes de i kombidamper i 160°C i 7 min. med pulserende vifte. I «hjemmekomfyr» i 210°C i 7-9 min



Dette produktet inngår:

EPDnr 4 673 802 Melange Margarin u/melk, salt og soya 12 X 500g

Melkefrie kanelknuter

antall porsjoner: ca 40 kanelknuter

Ingredienser

En porsjon «Melkefri hvetedeig»

Kanelremonce:

500g Melange Margarin u/melk, salt og soya

375g sukker

75g kanel

6-7g salt

Til en kilo deig går det med ca 150 g remonce

Slik gjør du

Følg oppskriften i «melkefri hvetebakst». Lag samme deigen, klapp den flat og legg på kjøll ca 2 timer dekket med plast. Lag remoncen ved å piske sammen temperert Melange, sukker, salt og kanel til en jevn masse.

Kjevles til den er ca 1 cm tykk og 70-80 cm lang.

Smør et godt lag med kanelremonce og brett over 1/3 fra hver side. (blir 3 lag med deig).

Kjevle den litt ned og del med pizzahjul i strimler på ca 120g Knytt knuter og sett på plate. Hev og stek på 165°C i 12-15 min i convection ovn eller på 210°C i vanlig ovn uten luft i 12-15 min.



Dette produktet inngår:

EPDnr 4 673 802 Melange Margarin u/melk, salt og soya 12 X 500g

Melkefrie rosinboller

antall porsjoner: **porsjoner**

Ingredienser

En porsjon «Melkefri hvetedeig»

20 % rosiner av deigmengden

Slik gjør du

Rosinene kan du gjerne legge i varmt vann i ca 20 min for deretter skylle i kaldt vann, sile av.

Følg oppskriften i «melkefri hvetebakst». Når deigen begynner å kunne strekkes til ganske glatte hinner er den ferdig til å tilsette rosine i deigen sammen med en liten neve mel slik at rosine limer seg fint i deigen. Elt bare inn til de er jevnt fordelt.

Legg deigen på bordet i ca 1 time. Del deigen opp i emner på ca 90g og rull til boller.

Bollene du ønsker å bruke samme dag settes til heving i heveskap eller tralle med plasthette slik at overflaten ikke tørker ut.

For ekstra glans; bland egg og vann 50/50 og stryk på. Stryk gjerne på i to runder med 10 min pause mellom hver gang. Da blir de blanke som smykker. Når bollene ser ferdighevet ut ca dobbel størrelse stekes de i kombidamper i 160°C i 7 min. med pulserende vifte. I «hjemmekomfyr» i 210 °C i 7-9 min

Om du ikke ønsker å lage rosinboller av hele deigen kan du tilsette 20% rosiner i den delen av deigen du ønsker å lage rosinboller av.



Dette produktet inngår:

EPDnr 4 673 802 Melange Margarin u/melk, salt og soya 12 X 500g

Melkefrie sjokoladeboller

antall porsjoner: ca 50 sjokoladeboller

Ingredienser

En porsjon «Melkefri hvetedeig»
10 -15 % av deigmengden mørk melkefri sjokolade -
grovhakket

Slik gjør du

Følg oppskriften i «melkefri hvetebakst». Når deigen begynner å kunne strekkes til ganske glatte hinner er den ferdig til å tilsette sjokoladen i deigen. Elt bare inn til de er jevnt fordelt.

Legg deigen på bordet i ca 1 time. Del deigen opp i emner på ca 100g og rull til boller.

Bollene du ønsker å bruke samme dag settes til heving i heveskap eller tralle med plasthette slik at overflaten ikke tørker ut.

For ekstra glans; bland egg og vann 50/50 og stryk på. Stryk gjerne på i to runder med 10 min pause mellom hver gang. Da blir de blanke som smykker. Når bollene ser ferdighevet ut ca dobbel størrelse stekes de i kombidamper i 160°C i 7 min. med pulserende vifte. I «hjemmekomfyr» i 210 °C i 7-9 min

Om du ikke ønsker å lage sjokoladeboller av hele deigen kan du tilsette 10-15% sjokolade i den delen av deigen du ønsker å lage sjokoladeboller av.



Dette produktet inngår:

EPDnr 4 673 802 Melange Margarin u/melk, salt og soya 12 X 500g

Sjokoladecake - melkefri

Denne oppskriften gir nok til en 1/1 gastrormform - ca 2,9 kg røre

Ingredienser kake

605 g siktet hvetemel
980 g sukker
125 g kakaopulver
16 g natron
16 g bakepulver
9 g salt
280 g egg
267 g havremelk
180 g Flytende Melkefri Melange
420 g vann - kokende

Ingredienser sjokoladekrem

900 g melis
100 g kakao
150 g varmt vann
25 g Espresso
300 g smeltet Melange uten melk
4,5 g salt

Slik gjør du

Kaken:

Sett ovnen på 160 °C. Begynn med røren til kaken. Bland sammen mel, sukker, kakaopulver, bakepulver, natron og salt i en bolle. Ha i egg, havremelk og Melange u/melk. Tilsett **kokende vann** tilslutt. Rør alt sammen til en jevn røre og fyll 1/1 gastrormform. Stek kaken på 160 °C , uten damp, i 35 min. La kaken avkjøles.

Sjokoladekremen:

Rør sammen melis, kakao, vann og kaffe. Hell deretter i smeltet margarin og rør glatt. Det er enklest å helle sjokoladekremen over en avkjølt kake.

Kaken holder seg fint på kjøll i 2-3 dager. Kan også fryses. Tin da kaken og hell over sjokoladekremen mens kaken ennå er kjølt.



Disse produktene inngår- velg pakning som passer

EPDnr 4 673 802 Melange u/melk, salt og soya 12x 500g

EPDnr 4 934 766 Flytende Melange u/melk 9 x 520 g

Melkefrie Vafler

Ingredienser

720 g hvetemel
485 g sukker
6 g salt
8 g bakepulver
1100g havremelk
3,5g kardemomme
300 g egg
360 g flytende Melange margarin u/melk

Slik gjør du

1. Visp egg, sukker og salt til halvstiv eggedosis.
2. Tilsett havremelk under røring.
3. Tilsett melet, bakepulver og kardemomme under røring og visp til massen er glatt og jevn uten klumper.
4. Tilsett flytende melkefri melange.
5. Stek vaflene.

Røren kan godt sette på frys. Holder seg også i kjøleskapet etpar dager.



Dette produktet inngår:

EPDnr: 4 934 766 Flytende Melange u/melk 475g

Melkefrie Cupcakes



Ingredienser kakerøre

300 g brunt sukker
150 g (3 stk) egg
270 g Melange uten melk, salt og sukker
300 g hvetemel
6 g natron
4 g bakepulver
3 g salt
4 g kanel
1 g stjerneanis
1 g nellik
300 g revet gulrot

Slik gjør du

Sukker, egg og Melangen vispes til alt er blandet.
Bland mel, natron, bakepulver og krydderne.
Tilsett i det våte og visp til alt er godt blandet.
Rør inn gulrøttene til slutt.

Stek på 165 grader i 18 min.

Avkjøl Cupcakesene før de eventuelt pyntes

TIPS: Dekorer med melkefri «ostekrem», så har du en 100 % laktosefri cupcake



Disse produktene inngår

EPD nr 4 673 802 Melange u/melk, salt og soya

Melkefri «oste» krem

Ingredienser

Nok til ca 10 cupcakes

150g Melange Margarin u/melk, salt og soya

300g melis

10g sitronsaft

5g vann

2g salt

1 stk eggeplomme (1 stk = 17,8g)

Slik gjør du

Temperer Melange margarin uten melk, salt og soya, tilsett de øvrige ingrediensene og pisk til jevn fin krem. Fylles i sprøytepose og sprøytet på toppen av for eksempel muffins eller cupcakes



Disse produktene inngår:

EPDnr 4 673 802 Melange Margarin u/melk, salt og soya 12 X 500g

Sitronterte

Ingredienser bunn:

475g Melange u/melk, salt og soya

166g egg

250g melis

170g mandelmel

810g hvetemel

1,5g salt

Ingredienser sitronkrem:

300g egg

225g sukker

150g sitronpuré

220g Melange u/melk, salt og soya

Slik gjør du

Bunnen: Rør margarin glatt. Tilsett egg og rør sammen. Tilsett deretter melis og mandelmel og rør sammen. Tilsett hvetemelet og saltet, og rør til jevn fin masse. Klapp ut til en flat jevn firkant, dekk med plast og legg på kjøll helst ett døgn.

Kjevle ut til 4 mm tykk leiv og fôr terteformene. Stek på 195°C i ca 15 min. I kombidamper stilles temperaturen på 160°C.

Sitronkremen: Varm opp egg, sukker og sitronpuré til 86°C. Kjøll ned til 60°C og kjør inn margarin litt etter litt med stavmikser eller hurtighakke. Fyll kremen i terteskjellene og sett på kjøll eller frys.

Pynt gjerne med kandiserte sitronskiver og basilikum.



Disse produktene inngår:

EPDnr 4 673 802 Melange Margarin u/melk, salt og soya 12 X 500g



Melange®



Flytende Melange u/melk
9 x 520g

EPDnr 4 934 766



Flytende Melange u/melk, salt og soya
12 x 500g

EPDnr 4 673 802



KOKKEKNEP

— EN INSPIRASJONSBLOGG FOR DEG MED MAT SOM YRKE

Hvis du har påsmurt på menyen

Soft FLORA®



Soft Flora Spesial – fri for melk og soya
12 x 380g

EPDnr 2 935 955