



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Fondant lyfter ditt sortiment
till festligare höjder

I din hand håller du en samling recept, både helt nyskapade godbitar och några lätt förnyade klassiska bakverk, som kan lyfta ditt sortiment till festliga höjder. De är alla skapade med vår nya produkt: Fondant G. Vår Fondant G, som passar lika bra som fyllning som till dekoration, är av mycket hög kvalitet. Därför vände vi oss till en verklig mästare, Johan Sandelin, och lät honom ta fram recepten. Det gjorde han med den äran.

Choklad Det är chefskonditor Johan Sandelins svar på frågan om passion. Men passionen sträcker sig betydligt längre: att skapa de allra bästa, läckraste bakverk och finaste praliner. Johan finns hos anrika Vete-Katten i Stockholm sedan femton år tillbaka, konditoriet som har ett av Sveriges största utbud av tårter och bakelser. Här tillverkas allt från grunden, utan genvägar.

Johan är mycket välrenommerad, vinnare av många fina priser och en uppskattad gästlärare både i Sverige och utomlands. Han kan sina praliner. Därför blir vi förstas stolta när han säger:

– Nordic Sugars Fondant G är en produkt i superklass. Den ger en härlig, smältande, krämig känsla. Använd Fondant G, och få ett mer värde!

Vår Fondant G - klar att använda

– Det här är en riktigt bra fondant som är jättelätt att jobba med, understryker Johan. Till exempel blir en fyllning med Fondant G helt slät och en klassisk mazarin får en fantastiskt vacker glans, som dess-

utom är bestående. En tanke jag hade när jag använde Fondant G var att spara arbete. Jag provade med florn, där man normalt rör ihop socker och glykos, och använde bara Fondant G, med mycket lyckat resultat.

Kreatören skapar med smak och färg

Johan har ett genuint intresse och engagemang för sitt hantverk och experimenterar gärna. Hans senaste kreation är "Fondetter", små, fyllda godisbitar i finaste choklad. Genom att blanda puréer, frukt eller choklad i Fondant G får Johan fram nya smaker och färger, både för sina "Fondetter" och för andra spännande bakverk.

Ditt konditori i topp

Minilyx, en liten munsbit av det allra finaste, är något alla kan unna sig. Och små, delikata munsbitar är nästan omöjliga att motstå. – Vete-Kattens små mintpaletter säljer mycket bra, berättar Johan som ser vart trenden bär.

Vårt tips är att du utökar ditt sortiment med egna "Fondetter" och choklad-

bitar, och ger dina klassiska bakverk en kvalitetsskjuts. Med rätt krämiga, vita ingrediens skapar du godbitar som både ser fantastiskt läckra ut och som smälter i munnen.



Här får du god inspiration av Johans recept med fina Fondetter, chokladbitar, petit chouxer, klassiska bitar och desserter.

Fondetter	sidan 6-9
Chokladbitar	sidan 10-13
Petit chouxer	sidan 14-17
Klassiska bitar	sidan 18-21
Desserter	sidan 22-23



Chefskonditor Johan Sandelin, Vete-Katten

Fondant är en glasyr med lång tradition inom finkonditori och bageri. Det franska ordet fondant betyder smältande, en beskrivning som säger hur krämig och len riktigt fin fondant ska vara. Till Sverige kom fondant på 1840-talet och räknades som den yppersta konfekt.

Nu lanserar vi Fondant G för svenska bageri- och konditorimarknaden, där endast det bästa är gott nog. Fondant G är en unik produkt av mycket hög kvalitet, som ger varje konditori möjligheten att bli ett finkonditori.

Proffsglasyr för proffs

Fondant G är helt slät och ger en härligt, smältande känsla i munnen. Den krämiga, lyxiga känslan gör fyllda chokladbitar och bakverk extra njutbara och festliga. Fondant G är helt vit och blank med hög glans. Den passar både till fyllning och dekoration och behåller både sin fräschör och glans under lång tid.

Enkel att hantera, med lyckat resultat

Fondant G är klar att använda och mycket lätt att arbeta med. Den smidiga konsistensen gör att den är enkel att applicera, vilket spar tid. Ytan torkar snabbt, en egenskap som är särskilt bra för dig som packar dina bakverk. Fondant G går dessutom att frysa.

Lång hållbarhet ger god ekonomi

Hållbarheten är lång för både fyllda bitar, fyllda praliner och chokladbitar.



Fondant G

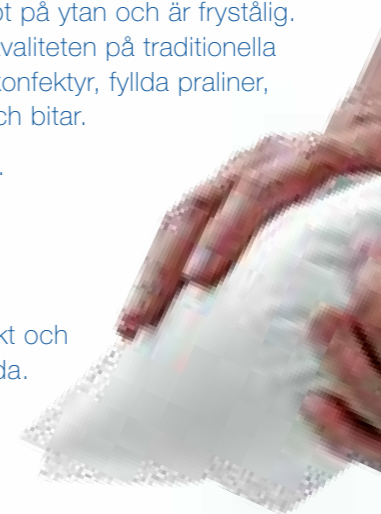


Fondant G är extra vit med hög, blank glans och len konsistens. Den är lätt att applicera, torkar snabbt på ytan och är frystålig. Fondant G höjer kvaliteten på traditionella bakverk, chokladkonfektyr, fyllda praliner, fyllda småkakor och bitar.

Säljs i hink, 14 kg.

Fondant G i spritspåse är både hygieniskt och bekvämt; bara att klippa upp och använda. Dessutom sparar du tid.

Säljs i kartong med 4 spritspåsar á 2 kg.



Fondant ready to use



Fondant ready to use är utvecklad för konfektyrindustrin och speciellt framtagen för att passa som fyllning i godis och konfektyr.



Ready to use är en annan variant av fondant och innehåller något mer vatten och har större sockerkristaller än Fondant G.

Säljs i hink, 15 kg.

Fondant G passar perfekt som dekoration på wienerbröd, mazariner, muffins och cupcakes.

Fondetter

PISTAGE



500 g Fondant G
100 g pistagepuré, 100 %

Lägg ingredienserna i en bunke med plastfilm över. Värm med 10 sekunders stötar i mikrovågsugn till 50-52°C. Spritsa ut rundlar (ca 3 cm i omkrets) på silikonbehandlat bakplåts-papper. Det räcker till ca en plåt.

Doppas i choklad och dekoreras med pistage.

(Pistagepuré framställs genom att mixa polerade pistagenötter till en slät puré)

NOISETTE



500 g Fondant G
100 g hasselnötspuré, 100 %

Lägg ingredienserna i en bunke med plastfilm över. Värm med 10 sekunders stötar i mikrovågsugn till 50-52°C. Spritsa ut rundlar (ca 3 cm i omkrets) på silikonbehandlat bakplåts-papper. Det räcker till ca en plåt.

Doppas i choklad och dekoreras med hasselnöt.

(Hasselnötspuré framställs genom att mixa polerade hasselnötter till en slät puré.)

ÄPPLE OCH KARDEMUMMA



500 g Fondant G
40 g JO Äpple (juicekoncentrat)
¼ tsk malda kardemummakärnor

Lägg ingredienserna i en bunke med plastfilm över. Värm med 10 sekunders stötar i mikrovågsugn till 50-52°C. Spritsa ut rundlar (ca 3 cm i omkrets) på silikonbehandlat bakplåts-papper. Det räcker till ca en plåt.

Doppas i choklad och dekoreras med frystorkade äppelbitar.



Fondetter



APELSIN



500 g Fondant G
45 g JO Apelsinjuice (juicekoncentrat)

Lägg ingredienserna i en bunke med plastfilm över. Värm med 10 sekunders stötar i mikrovågsugn till 50-52°C. Spritsa ut rundlar (ca omkrets 3 cm) på silikonbehandlat bakplåtspapper. Det räcker till ca en plåt.

Doppas i choklad och dekoreras med en bit syltat apelsinskal.

MINT



500 g Fondant G
20-25 g vatten
Pepparmintsolja

Doppas i choklad och dekoreras med vit choklad.

LYXIGA MINTKYSSAR



Dag 1

Chokladtryffel

500 g guanaja, 70 % choklad Valrhona
500 g grädde, 40 %
75 g invertsocker alternativt Vit Sirap
75 g smör, 80 %

Beredes som en klassisk ganache och låt sedan stå och vila över natten i svalt utrymme 14-16°C.

Dag 2

Spritsas en liten plupp (ca 3-4 g) på mintkyssen och doppas sedan i mörk choklad.

Chokladbitar

HASSELNÖTSPALETT



500 g hela skalade hasselnötter
500 g Fondant G
400 g mörk choklad, min 70 % (av god kvalitet)

Mikra fondant och nötter tills de blir "blandbara", lägg dem sedan i aluminiumformar och baka dem i 175°C till karamellen fått en vacker gyllene färg.

Låt dem svalna så att de är ordentligt kalla innan du mixar dem släta i en food processor.

Mixa dem tills att du får den konsistens och struktur du önskar, det är ganska trevligt med lite "crunch" och struktur på en gianduia (nougat) så mixa inte för länge.

När du fått önskad struktur på massan mixar du i chokladen och pulsar tills den smält. Häll ut och tablera gianduian och spritsa upp i rundlar.

Lägg på syltade frukter, bär och nötter innan alternativt efter doppning.



Chokladbitar

CALVADOS



Botten

1000 g mandelmassa
450 g socker
225-250 g äggvita (beroende på vilken mandelmassa som används)

Beredes som klassisk biskvibotten.

Calvadostryffel

500 g grädde, 40 %
800 g Pur Caraibe, 66 % choklad Valrhona
160 g invertsocker alternativt Vit Sirap
100 g smör, 80 %
250 g Calvados, 40 %

Beredes som en vanlig ganache och låt sedan stå och vila över natten i svalt utrymme 14-16°C.

Dag 2

Spritsa en liten ring på biskvibotten och fyll sedan på med äpple/kardemummafondant (EJ värmd!) Låt den sedan stå och "torka" i några timmar och doppa sedan i choklad och dekorera med frystorkade äppelbitar.

Äpple/kardemummafondant

500 g Fondant G
40 g JO Äpple (juicekoncentrat)
¼ tsk malda kardemummakärnor

HALLONCHOCO



Botten består av chokladmazarinmassan som bakas i silikonformar alternativt i kapsel som du sen skär eller sticker ut rondeller ur.

Hallontryffel

300 g grädde, 40 %
250 g hallonpuré
160 g invertsocker alternativt Vit Sirap
400 g Jivara lactée, 40 % choklad Valrhona
400 g Manjari, 64 % choklad Valrhona
100 g smör, 80 %
100 g Eau de vie framboise (hallonbrännvin)

Beredes som en vanlig ganache och låt sedan stå och vila över natten i svalt utrymme 14-16°C.

Dag 2

Spritsa en liten ring på mazarinbotten och fyll på med en skvätt hallonfondant (EJ värmd!)

Låt den sedan stå och "torka" i några timmar och doppa sedan i choklad och dekorera med frystorkade hallonbitar.

Hallonfondant

500 g Fondant G
80 g hallonpuré

PETIT CHOUX ORANGE

300 g vatten
500 g mjölk, 3 %
200 g JO Apelsinjuice (juicekoncentrat)
450 g smör, 80%
15 g salt
40 g socker
500 g mjöl
700 g ägg hela

Koka upp vatten, mjölk, JO-juicen, salt, socker och smör. Rör ned det siktade mjölet under ständig omrörning så att du ej får klumpar i massan.

Rosta nu massan på låg värme tills det blir en jämn slät "deg" som släpper från både kanter och slev.

Häll massan i vispkittel och rör försiktigt om med vinge (på låg växel) ned ett ägg i taget. När alla ägg tillsatts och massan är slät fyller du en spritspåse och spritsar ut små bollar (omkrets 3-4 cm) på bakplåtspapper och bakar av.

In i 210°C och sedan fallande temp till 165°C tills de fått en vacker gyllene färg.

Citruscurd

300 g cirussaft + zest
200 g socker (nr 1)
400 g smör, 80 %
600 g ägg hela
200 g socker (nr 2)
7 g gelatin

Koka upp saft, zest, socker (nr 1) och smör.

Rör ihop ägg och socker (nr 2) och häll den kokta massan över under omrörning.

Häll tillbaka i kastrullen och sjud upp och låt sjuda i någon minut under ständig omrörning.

Tillsätt det blötlagda gelatinet och sila.

Mixa slät med stavmixer. Ställ in i kylan till dagen efter.

Fyll petit choux-bollarna med fyllningen och glasera med Fondant G som är blandad med raspet från citron.

Petit chouzer

Petit chouxer

PETIT CHOUX TRIPPEL CHOC

500 g vatten
500 g mjölk, 3 %
450 g smör, 80 %
20 g salt
40 g socker
480 g mjöl
35 g kakao Valrhona
700 g ägg hela

Koka upp vatten, mjölk, salt, socker och smör. Rör ned det siktade mjölet och kakaon under ständig omrörning så att du ej får klumpar i massan.

Rosta nu massan på låg värme tills det blir en jämn slät "deg" som släpper från både kanter och slev. Håll massan i vispkittel och rör försiktigt med vinge (på låg växel) ned ett ägg i taget.

När alla ägg tillsatts och massan är slät fyller du en spritspåse och spritsar ut små bollar (omkrets 3-4 cm) på bakplåtspapper och bakar av. In i 210°C och sedan fallande temp till 165°C tills de fått en vacker färg.

Chokladkräm

200 g äggula
200 g socker
100 g maizena
700 g mjölk, 3 %
300 g grädde, 40 %
50 g smör, 80 %
200 g coeur de guanaja 80 %, choklad Valrhona

Tillredes som en vanlig klassisk crème pâtissière (vaniljkräm).

Fyll petit choux-bollarna med fyllningen och glasera med Fondant G som är blandad med kakao.



PETIT CHOUX CASSIS

300 g vatten
500 g mjölk, 3 %
200 g svartvinbärspuré
450 g smör, 80 %
15 g salt
40 g socker
500 g mjöl
700 g ägg hela

Koka upp vatten, mjölk, salt, socker, svartvinbärspuré och smör. Rör ned det siktade mjölet under ständig omrörning så att du ej får klumpar i massan.

Rosta nu massan på låg värme tills det blir en jämn slät "deg" som släpper från både kanter och slev. Håll massan i vispkittel och rör försiktigt med vinge (på låg växel) ned ett ägg i taget.

När alla ägg tillsatts och massan är slät fyller du en spritspåse och spritsar ut små bollar (omkrets 3-4 cm) på bakplåtspapper och bakar av.

In i 210°C och sedan fallande temp till 165°C tills de fått en vacker färg.

Svart vinbärskrä

600 svartvinbärspuré
100 g citronsaff
300 g mjölk, 3 %
200 g äggula
100 g maizena
200 g socker
50 g smör, 80 %

Beredes på samma sätt som crème pâtissière (vaniljkräm).

Fyll petit choux-bollarna med fyllningen och glasera med svartvinbärsfondant (500 g Fondant G och 80 g svartvinbärspuré som värmes lätt i mikro).



Klassiska bitar



KOKOS OCH LIMETORN

1000 g riven kokos
800 g socker
450 g ägg hela
175 g smör, 80 %
Raspet från 2 limefrukter

Blanda samtliga ingredienser och rulla dem till "småbrödsrullar" i bakplåtspapper.

Frys in dem och skär sedan upp dem i 5-6 cm långa bitar med pappret fortfarande kvar.

Ställ dem upp i rostfria stålringar med en diameter på 30 mm och baka av dem i 175°C.

Doppa basen i tempererad choklad och lägg en skvätt limefondant på toppen med en prick chokladglasyr i mitten.



Klassiska bitar



KLASSISK MAZARIN



Mazarinfyllning

1000 g mandelmassa av god kvalitet
500 g ägg hela
500 g smör, 80 %, rumstempererat

Lös mandelmassa och smör. Häll i äggen pö om pö.

Mördeg

900 g mjöl
400 g socker
8 g bakpulver
400 g smör, 80 %
160 g ägg hela

Blanda socker, mjöl, bakpulver och rumstempererat smör i en kittel tills det blir till en "sandig" konsistens.

Häll i äggen och blanda degen jämn och slät.

Låt degen vila i kylan över natten.

Fodra mazarinformarna och fyll med mazarinmassan och baka i 175°C.

Vänd över på mage och låt svalna av.

Aprikotera och glasera med Fondant G.

CHOKLADMAZARIN



Mazarinfyllning

1000 g mandelmassa av god kvalitet
500 g ägg hela
450 g smör, 80 %, rumstempererat
120 g coeur de guanaja, 80 % choklad Valrhona

Lös mandelmassa och smör. Häll i äggen pö om pö och tillsätt sedan den smälta chokladen.

Mördeg

870 g mjöl
50 g kakao Valrhona
400 g socker
8 g bakpulver
400 g smör, 80 %
160 g ägg hela

Blanda socker, mjöl, kakao, bakpulver och rumstempererat smör i en kittel tills det blir till en "sandig" konsistens.

Häll i äggen och blanda degen jämn och slät. Låt degen vila i kylan över natten.

Fodra mazarinformarna och fyll med mazarinmassan och hallon. Baka av i 175°C.

Vänd över på mage och låt svalna av.

Aprikotera och glasera med myntafondant (mixad färsk mynta) och dekorera med ett färskt hallon.

LÄTTSYLTADE RABARBER MED RABARBERFLARN

Rabarberflarn

100 g rabarberpuré
100 g smör, 80 %, rumstempererat
150 g Fondant G
70 g mjöl

Blanda samtliga ingredienser till en smidig massa utan att röra in en massa luft.

Stryk ut på silpat och baka av i 170°C. Baka ej för hårt så att den vackra fruktfärgen försvinner.

Forma flarnet i önskad variation.

Lättsyltade rabarber

1000 g späda rabarber
1000 g vatten
350 g socker
1 st vaniljstång

Skölj och skär rabarberstjälkarna i 3-4 cm stora bitar och koka därefter upp socker och vatten.

Slå sockerlagen över rabarbern och låt den stå och "dra" över natten.

Servera med lättsyltade rabarber, jordgubbar och en lätt Creme Chantilly (sötad vispgrädde).

DEMERARAKARAMELLGLASS MED HALLONFLARN

Hallonflarn

100 g hallonpuré
100 g smör, 80 %, rumstempererat
150 g Fondant G
70 g mjöl
Frystorkade hallon

Blanda samtliga ingredienser till en smidig massa utan att röra in en massa luft.

Stryk ut på silpat och strö lite frystorkade hallon över. Baka av i 170°C. Baka ej för hårt så att den vackra fruktfärgen försvinner.

Forma flarnet i önskad variation.

Demerarakaramellglass

1000 g grädde, 40 %
1000 g mjölk, 3 %
465 g Demerarasocker
300 g äggula
100 g glykos
½ vaniljstång

Karamellisera hälften av sockret och tillsätt grädden. Häll på mjölken och koka upp tillsammans med vaniljen.

Rör ihop resterande socker och äggula, slå därefter den kokta blandningen över. Rör om och värm massan till 85°C. Sila och kyl ned.

Låt mogna över natten och spinn den dagen efter.

Servera flarnet med glassen, färska hallon och karamellstång som dekor enligt bild.

Desserten

Nordic Sugar har alla sockerprodukter du behöver för att kunna skapa riktigt goda bakverk, chokladbitar och desserter.

Allt från Florsocker och Pärlsocker till Farinsocker, Demerarasocker och specialprodukter som Fondant, Dekorationssocker och Sirap.

Sortimentet utvecklas efter marknadens behov och inkluderar även flera kundspecifika produkter, halvfabrikat och blandningar.

Vår ambition är att erbjuda bra produkter så att du kan utveckla ditt sortiment men även ge dig en stor dos inspiration, till exempel genom receptbroschyrer som "Sockerbagarens goda traditioner", "Kakor till kaffet", "Goda mörka bröd", "Desserter för Take away" och "Fondant lyfter ditt sortiment till festligare höjder".

Variety in white

