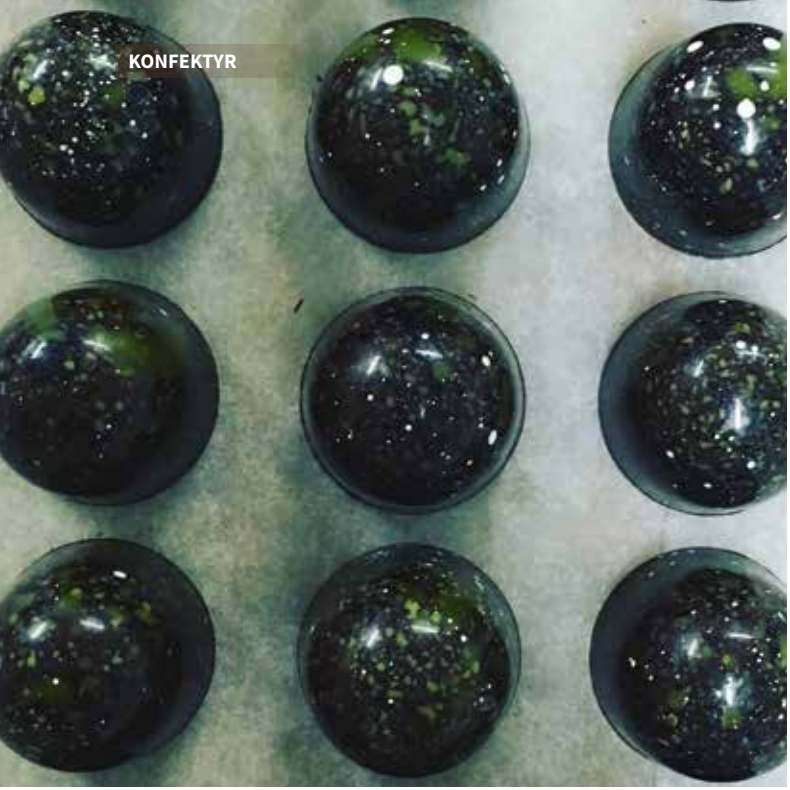
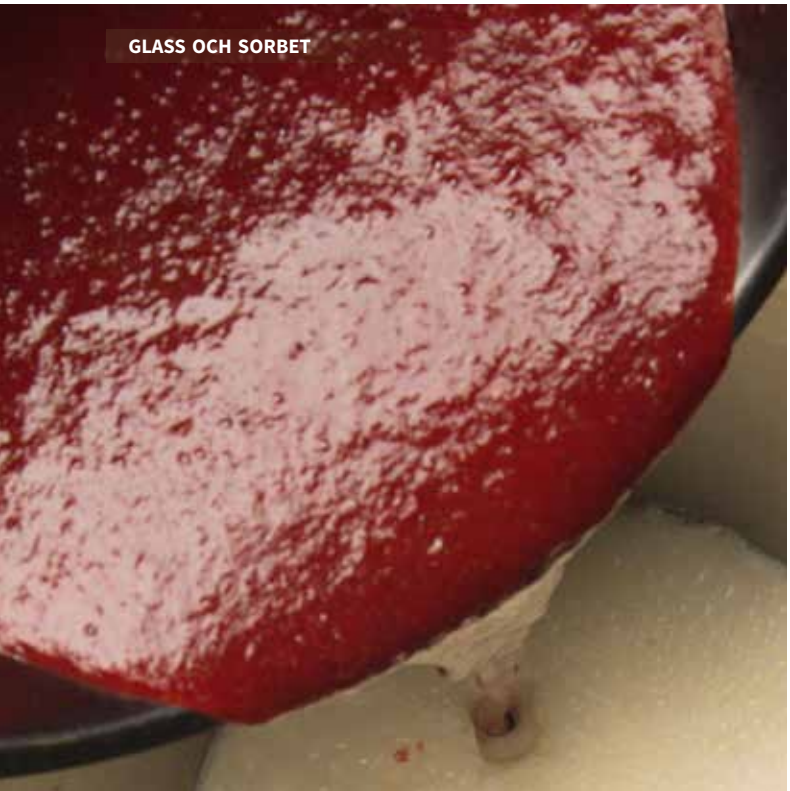
HALLDE®

Food Preparation Machines
Made in Sweden

Beredning för Konditori
Konfektyr och Bröd


KONFEKTYR

KONDITORI


GLASS OCH SORBET

BRÖD OCH FÄRDIGA MACKOR

HÄLLDE har tagit fram råd och tips om hur HÄLLDEs maskiner och utrustningar kan användas för konfektyr, i konditoriet och bageriet. Grundtanken bygger på att råvaror som förädlas skapar smaksensationer och texturer – och även god ekonomi när allt bereds från grunden.

Skapa texturer för smaksensationer

Det är enkelt att skapa egna unika smaksättningar till konfektyr, kondisbitar och bröd med hjälp av en HÄLLDE-maskin i köket. Välj råvaror utifrån smak, tillgång och säsong. Maskin och skärverktyg utifrån skärresultatets önskade konsistens och form.

Vilken maskin behöver du?

Hällde Snabbhack

I HÄLLDE Snabbhack kan du grovhacka på några få sekunder, finfördela och till och med mala – men vill du istället snabbt mixa ihop en kräm är Snabbhack också rätt maskin för dig. Du väljer råvaror och sätter smakerna – beredningstiden avgör texturen. Vill du t ex göra en ganache får du öka beredningstiden för att låta chokladen smälta tillsammans med den varma grädden och skapa en emulsion.

Hällde Grönsaksskärare

I HÄLLDE Grönsaksskärare kan du skiva, riva, tärna, räffla och strimla frukt, grönsaker och ost i mängder av olika storlekar. Vill du ha jordgubbstärningar i dina wienerbröd, skiva äpple tunt till Tarte Fine, servera fruktsallad eller smaksätta bröd med rödbetor så passar HÄLLDE Grönsaksskärare perfekt. Välj råvara och skärverktyg utifrån önskad smak och form.

Hällde Combi Cutter

HÄLLDE Combi Cutter är en kombinerad Grönsaksskärare och Snabbhack i samma maskin. Combi Cuttern förenar Snabbhackens och Grönsaksskärarens alla fördelar i ett!

Hällde tipsar om beredningar inom

Konditori

Med hjälp av HÄLLDE-maskiner har du möjlighet att bereda en mängd olika garnityrer, krämer och fyllningar. Låt våra alternativ inspirera till egna sammansatta smaksensationer där råvarorna förädlas och behåller högsta kvalitet.

Konditoriprodukter utgör främst de söta bageriprodukterna inom bakning, men kan också vara ett rent tillbehör som en söt fruktfyllning eller kristyr. Variera smak och konsistens utefter tillgång och önskad textur.

Garnityr och topping *– till bakverk som muffins, wienerbröd och tårtor*

KOKOSFLARN

MANDELFLARN

CRUMBLE / SMULOR

GANACHE

FRUKTPAJ

TARTELETTER MED CITRONCURD

Curd – kan emulsioneras snabbt och smidigt i en Snabbhack eller Combi Cutter

Gör en egen kombination av smaksättning till olika bakelser, pajer och fyllningar. Hacka, blanda, mixa, skär eller mal – i HÄLLDE Snabbhack, Combi Cutter eller Grönsaksskärare.

Inspireras av våra bildförslag och ta hjälp av tabellen på nästa sida – som visar vilken maskin du bör använda vid beredning av din råvara.

GANACHE

✓ *Tips:*

- Bered ganachen direkt i maskinen – späd med uppvärmd grädde till önskad hårdhet.
- Blötlägg citronerna och använd även skalen till curden.

HASSELNÖTSKAKA

SEMLA

MANDELMASSA

Nöt-, frö- och mandelmassa

– till olika bakverk som bullar, kakor och semlor. Hacka, blanda och mixa i Snabbhack eller Combi Cutter.

TEBIRKES

NOUGATINE/KARAMELL

✓ *Tips:*

- Frigör näring i frön, nötter och mandel genom att blötlägga dem innan de används i beredningen.
- Vill du ha en rostad arom på nötter och mandlar – rosta först, blötlägg sedan.

Vad ska du bereda? Vilken maskin?

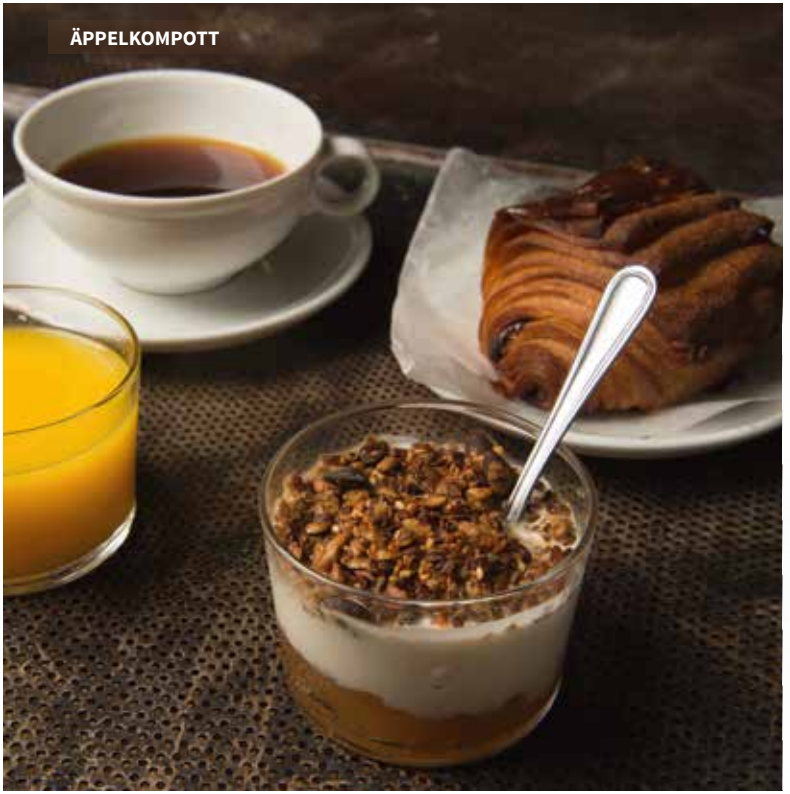
Förslag på vad du kan bereda i en HÄLLDE	HÄLLDE Grönsaksskärare	HÄLLDE Snabbhack	HÄLLDE Combi Cutter
GARNITYR/TOPPING – till muffins, wienerbröd, tårtor, tarteletter etc.			
Kokosflarn	X		X
Mandelflarn	X		X
Kristyr till cup-cakes		X	X
Crumble		X	X
CURD – EMULSIONERADE KRÄMER t.ex.			
Fruktpaj		X	X
Tarteletter		X	X
Éclaire		X	X
Petit chaud		X	X
NÖT-, FRÖ- OCH MANDELMASSA – fyllningar till olika bakverk t.ex.			
Hasselnötskaka/Kongress		X	X
Semla		X	X
Mandelmassa		X	X
Nötpaj		X	X
Sugar paste/marsipan		X	X
Tosca		X	X
Nougatine och karamell		X	X
Tebirkes		X	X
FRUKT OCH GRÖNSAKER – rivs, skivas eller tärnas t.ex.			
Morotskaka	X		X
Fruktsallad/chiapudding	X		X
Tarte Fine/Äppelpaj	X		X
Squash/Pumpapaj	X		X
Äppelkompott	X		X
DEG, SMET OCH BAKVERK – hackas, blandas eller mixas t.ex.			
Cheesecake		X	X
Pajdeg		X	X
Mördeg		X	X
Macaron - Ganache och Mandelmjöl		X	X
Fyllningar till bullar		X	X

PUMPAPAJ

RIV MORÖTTER TILL MOROTSKAKA

Frukt och grönsaker

– skiva, tärna eller riv säsongens primörer i en Grönsaksskärare eller Combi Cutter


ÄPPELKOMPOTT

ÄPPELKOMPOTT

TÄRNA ÄPPLEN TILL FRUKTSALLAD ELLER KOMPOTT

FRUKTSALLAD TILL CHIAPUDDING

FYLLNING TILL BULLAR

✓ *Tips:*

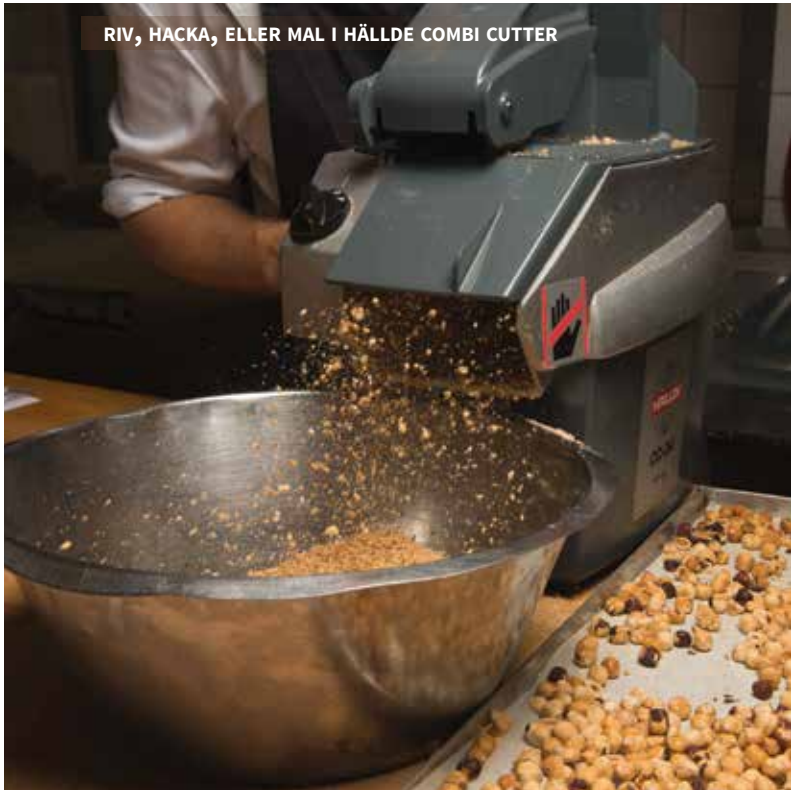
- Torka gårdagens överblivna bullar och gör fantastiska skorpor, ett sött ströbröd eller blanda i en smoothie.
- Gör ditt eget vaniljsocker av gamla torkade vaniljstänger, snabbt och enkelt i en Snabbhack!

Deg, smet och bakverk

– hacka, blanda, mixa eller mal i en Snabbhack eller Combi Cutter

SMET TILL KONGRESS

MACARON


RIV, HACKA, ELLER MAL I HÄLLDE COMBI CUTTER

MÖRDEG

HÄLLDE TIPSAR OM BEREDNINGAR INOM

Konfektyr

Konfekt eller konfektyr är omsorgsfullt tillverkade sötsaker. Konfekt består vanligen av choklad med olika slags fyllning eller marsipan i olika former och smaksättningar. Praliner och kanderad frukt doppad i choklad, är några exempel.

VAD SKA DU BEREDA? VILKEN MASKIN?

Förslag på vad du kan bereda i en HÄLLDE	Beredning	Exempel på smaksättning	Vilken HÄLLDE-maskin?
PRALINER	Ganache, pralinée och krämer	Hallon, lakrits, passionsfrukt, citron, svarta vinbär etc.	Snabbhack Combi Cutter
CHOKLADBRÄCK	Hackad smaksättning	Mandel, pecan-, macadamia-, hassel-, pistage- eller valnötter	Snabbhack Combi Cutter
GIANDUJA	Finhackad smaksättning	Jordnötter, mandel och hasselnötter tillsammans med choklad	Snabbhack Combi Cutter

✓ *Tips:*

- För att få önskad textur är det viktigt att veta hur råvarorna reagerar vid friktion och olika temperaturer – prova dig fram!
- Bered sylten i en Snabbhack/Combi Cutter om du vill ha den slät.
- Låt ganachen emulsioneras direkt i maskinen för bästa resultat.

Vad ska du bereda? Vilken maskin?

Förslag på vad du kan bereda i en HÄLLDE	Beredning	Exempel på smaksättning	Vilken HÄLLDE-maskin?
MACARON	Ganache och mandelmjöl	Kastanj, citron, vanilj, choklad, hasselnöt och lime	Snabbhack Combi Cutter
MARMELAD	Strimlor, skivor och tärningar	Apelsin, fikon, citron, cedro och päron	Grönsaks-skärare Combi Cutter
SYLT	Tärningar	Mango och jordgubbar	Grönsaks-skärare Combi Cutter

HÄLLDE TIPSAR OM BEREDNINGAR TILL

Glass och Sorbet

Gör en glass- eller sorbetbas och kör glassen i omgångar – variera smaksättningar med frukter, bär, nötter, choklad, örter eller vad som finns tillgängligt!

GLASS – exempel på smaksättning:
Äpple/ingefära, mynta/lime, kardemumma, havtorn, vanilj/kamomill, mandel/honung, choklad, jordgubb, salt karamell

SORBET – exempel på smaksättning:
Lingon, apelsin, mango, svartvinbär/lime, blåbär/lime, kiwi, hallon och passionsfrukt

För slät smaksättning
– mixa i HÄLLDE Snabbhack eller Combi Cutter till önskad textur

För grov smaksättning
– mixa några få sekunder i HÄLLDE Snabbhack eller Combi Cutter för en grov smaksättning med bitar i

SORBET

MIXA MANDEL I SNABBHACK

FRUKT OCH NÖTGLASS

✓ *Tips:*

- Skapa din egen balans mellan sötma, sälta och syra genom att göra allt från grunden.
- Ta till vara på gårdagens bakverk – mixa i en Snabbhack och tillsätt i glassbasen.
- Mixa fruktkompott och använd som smaksättning.

BEREDNING AV JORDGUBBSGLASS

HACKA KARDEMUMMA

HALLON OCH VANILJ

Hällde tipsar om beredningar till

Bröd och färdiga mackor

Matbröd är en god källa till fibrer och viktiga vitaminer och mineraler, bland annat järn. Smaksätt matbröd med kryddor, torkad frukt, nötter, frön och grönsaker.

Baka bröd – med smaksättning

Vad ska du bereda? — Vilken maskin?

Smaksättning	Beredning	HÄLLDE Grönsaksskärare	HÄLLDE Snabbhack	HÄLLDE Combi Cutter
Morötter	Riv	X		X
Rödbetor	Tärna/Strimla	X		X
Aprikoser	Skiva/Hacka	X	X	X
Plommon	Skiva/Hacka	X	X	X
Ost	Riv	X		X
Havssalt	Finfördela		X	X
Kryddor och örter	Mixa		X	X
Tillbehör till bröd				
Sallad	Skiva	X		X
Gurka	Skiva	X		X
Paprika	Skiva	X		X
Tomat	Skiva	X		X
Tapenad	Mixa		X	X
Pesto	Mixa		X	X

FRUKTBRÖD

OSTFRALLA

✓ *Tips:*

- Gör förtjänst på ditt svinn – torka gammalt bröd och gör ströbröd i en Snabbhack.
- Smaksätt ströbröd med socker och kanel till bakverk, eller med örter/kryddor för att panera.
- Ta tillvara på överblivna ostbitar och riv för att använda till ostfrallor.

TÄRNA, SKIVA ELLER STRIMLA

STRÖBRÖD BEREDS I SNABBHACK

FINFÖRDELA HAVSSALT

BERED STRÖBRÖD AV TORRT BRÖD OCH DILLKVISTAR

MIXA TAPENAD I SNABBHACK ELLER COMBI CUTTER

Färdiga mackor – med god smaksättning

✓ *Tips:*

- Sallad, gurka, paprika och tomat skivas enkelt i en Grönsaksskärare eller Combi Cutter.
- Din egen pesto eller tapenad mixas enkelt ihop i en Snabbhack eller Combi Cutter.
- Smaksätt smör med kryddor och örter i en Snabbhack eller Combi Cutter.

Läs mer om HÄLLDE Grönsaksskärare

Hällde Grönsaksskärare

HÄLLDEs sortiment av Grönsaksskärare omfattar åtta modeller med en kapacitet från 2 till 40 kg/minut. Alla modeller har stora matare som gör det enkelt att bereda stora grönsaker som till exempel isbergssallad. Maskinerna har ett stort urval av skärverktyg för att skiva, strimla, riva, räffla och tärna i en mängd olika dimensioner.

HÄLLDEs Grönsaksskärare arbetar med ett varvtal som är optimerat för att ge ett så bra skärresultat som möjligt – vilket i sin tur leder till att näringsinnehåll bibehålls samt att vätska inte trycks ut under beredningen. Detta minskar oxidering och ger en längre hållbarhet.

Läs mer om HÄLLDE Combi Cutter

Hällde Combi Cutter

HÄLLDEs Combi Cutters är en kombinerad Grönsaksskärare och Snabbhack i samma maskin.

Combi Cuttern förenar Snabbhackens och Grönsaksskärarens alla fördelar. Maskinen arbetar på samma sätt som HÄLLDE Snabbhack, med speciellt utformade knivar och avskraparsystem. Detta ger en blixtsnabb beredning. När maskinen används som Grönsaksskärare kan den skiva, strimla, riva, räffla och tärna.

HÄLLDEs Combi Cutters har som Grönsaksskärare en kapacitet av 2 kg/minut och som Snabbhack 3 l bruttovolym – vilket motsvarar en kapacitet upp till 80 portioner.

Läs mer om HÄLLDE Snabbhack

Hällde Snabbhack

HÄLLDEs program med Snabbhackar omfattar sex modeller med en kapacitet av 3 – 6 l bruttovolym. Alla modeller hanterar både tillagade och råa livsmedel såväl som torra och vätskebaserade. Det innebär att smak, näringsinnehåll och energitäthet helt bibehålls under beredningen.

HÄLLDEs Snabbhackar arbetar med två hastigheter, 1500 varv/minut och 3000 varv/minut – vilket gör att det är lätt att få exakt den konsistens som önskas.

Speciellt utformade knivar och ett unikt avskraparsystem gör att beredningen går blixtsnabbt – vilket i sin tur minimerar uppvärmningen av livsmedlet och därmed säkerställer kvalitet och näringsinnehåll.

Food Preparation Machines
Made in Sweden

HÄLLDE har tagit fram råd och tips om hur HÄLLDEs maskiner och utrustningar kan användas för konfektyr, i konditoriet och bageriet. Grundtanken bygger på att råvaror som förädlas skapar smaksensationer och texturer – och även god ekonomi när allt bereds från grunden.

Välj råvaror utifrån smak, tillgång och säsong. Maskin och skärverktyg utifrån skärresultatets önskade konsistens och form.

AB Hällde Maskiner • Box 1165, 164 26 KISTA • Tel: 08 587 730 00 • info@hallde.com • hallde.com • Text: Malin Annebäck, AB Hällde Maskiner . Bilder: AB Hällde Maskiner, Fotograf Kristoffer Rozental AB, Joel Lindqvist, Mat- & Chokladstudion i Malmö samt Thinkstockphotos.com • Grafisk produktion: Eyeris Reklam, www.eyeris.se
Tack till: Petrus Jacobsson, Bageri Petrus, Stockholm. Joel Lindqvist, Mat- & Chokladstudion, Malmö. Dan Falkenberg och Karin Undin, 18smaker glassmakeri och café.