



Frestelser

Inspiration från Kobia och partners #1 Vår/Sommar 2025

Save the Date! Välkommen till våra inspirationsträffar

Guide till bakhjälpmedel

Introduktion i laminerade degar

Recept för vår och sommar från Kobia R&D

Anmäl dig till en kurs i hantverksglass



Kobia R&D om laminerade degar sid 36-41



Frestelser

#1

I detta nummer:

Kobia Inspirationsträffar	4
Nytt från Kobia	6
Hantverksglass	10
Paketering & Presentation	12
Påsk	16
Guide - Bakhjälpmedel	18
Scones	20
Nytt i sortimentet	22
Vår/Sommar inom konditori	26
Guide - Laminerade degar	36
Mjuka kakor & cookies	42
Guide - Kobia e-handel	46

UTVECKLINGEN FORTSÄTTER

Utvecklingen hos oss på Kobia och vår strävan efter att effektivisera och anpassa våra tjänster för långsiktig hållbarhet fortsätter. Under hösten gick vi över till en samfraktsmodell för våra leveranser från vårt lager i Tyresö till östra och norra Sverige. Modellen innebär till viss del förändringar i service för dig som kund, men har den stora fördelen att vi fortsatt kommer kunna erbjuda ett brett sortiment med snabb och flexibel leverans till ett konkurrenskraftigt pris. Vi planerar för att införa modellen med samfrakt för våra leveranser i södra och västra Sverige under våren och hösten 2025.

Vikten av möten har alltid spelat en stor roll i vår bransch, det är ju för god mat, smaker och möten som vi brinner! Därför välkomnar vi dig i år igen till våra mycket uppskattade **Inspirationsträffar**. Här får vi chansen att lämna bakkorden och skrivborden och mötas, prata, uppleva och inspireras. Vi rullar även igång med glasskurser i februari, missa inte det om du går i tankarna att utveckla eller starta upp inom hantverksglass.

Du som handlar via vår e-handel har väl inte missat vår nya Chatbot? Här kan du både få svar på de vanligaste frågorna eller prata direkt med vår kundservice. Här hittar du även **snabba klipp** och **superkampanjer**.

Det var allt för denna gång! Vi önskar dig en trevlig läsning av Frestelser och en bra start på 2025.

Vi ses snart!
/Team Kobia



Frestelser

Produktion, text, styling och grafisk form: Elsa Romare | Foto: Thomas Hjertén | Tryck: By Wind



Save the date:

Välkommen till Kobia Inspirationsträffar

- Nyheter, trender, provsmakning och erbjudanden



Ytterligare samarbetspartners kan tillkomma

Kom och mingla med oss!

Vi på Kobia vill ihop med utvalda samarbetspartners bjuda in dig till vårt inspirationsmingel. Vi kommer ladda upp med säsongens bästa produkter och recept för främst vår och sommar, men även att det kanske smyger sig in några förhandstittar på kommande julsortiment.

Vi bjuder på god dryck och småplock samt några **riktigt bra erbjudanden** för dig som är på plats.

[Stockholm \(Restaurang K-Märkt Hagastaden\) - Onsdag 12:e mars](#)

[Göteborg \(Strawberry/Quality hotell 11 & Eriksbergshallen\) - Tisdag 18:e mars](#)

[Hässleholm \(Kobia, Stjärnfallsvägen 2\) - Torsdag 20:e mars](#)

Håll utkik i våra sociala media eller fråga din säljare för exakt tid och plats.

Varmt välkommen önskar alla vi i team Kobia och partners!





Nyhet:

Kobia

Lemoncurd

Klassisk citronkräm med friskt söt citronsmak. Krämigt len och bredbar.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



För användning i klassiker som exempelvis citronmarängpaj. Kan även användas som fyllning i tårter eller i munkar.

**Tillverkad
i Sverige**



NYHET!

kobia
part of LEIPURIN

01659 - KOBIA

KOBIA LEMONCURD, 6 KG HINK

- Bredbar citronkräm till konditorivaror
- Krämig och len med friskt söt citronsmak
- Levereras i smidig återförslutningsbar hink
- Tillverkad i Sverige



Från vår egen produktion:

Diplom Bitter-mandelmassa

För en höjd smaksättning på fyllningar och bakverk.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



För förhöjd och mer nyanserad smaksättning av exempelvis mazarinmassa, mandelkubb, semllefyllning, remonser, bottnar mm.

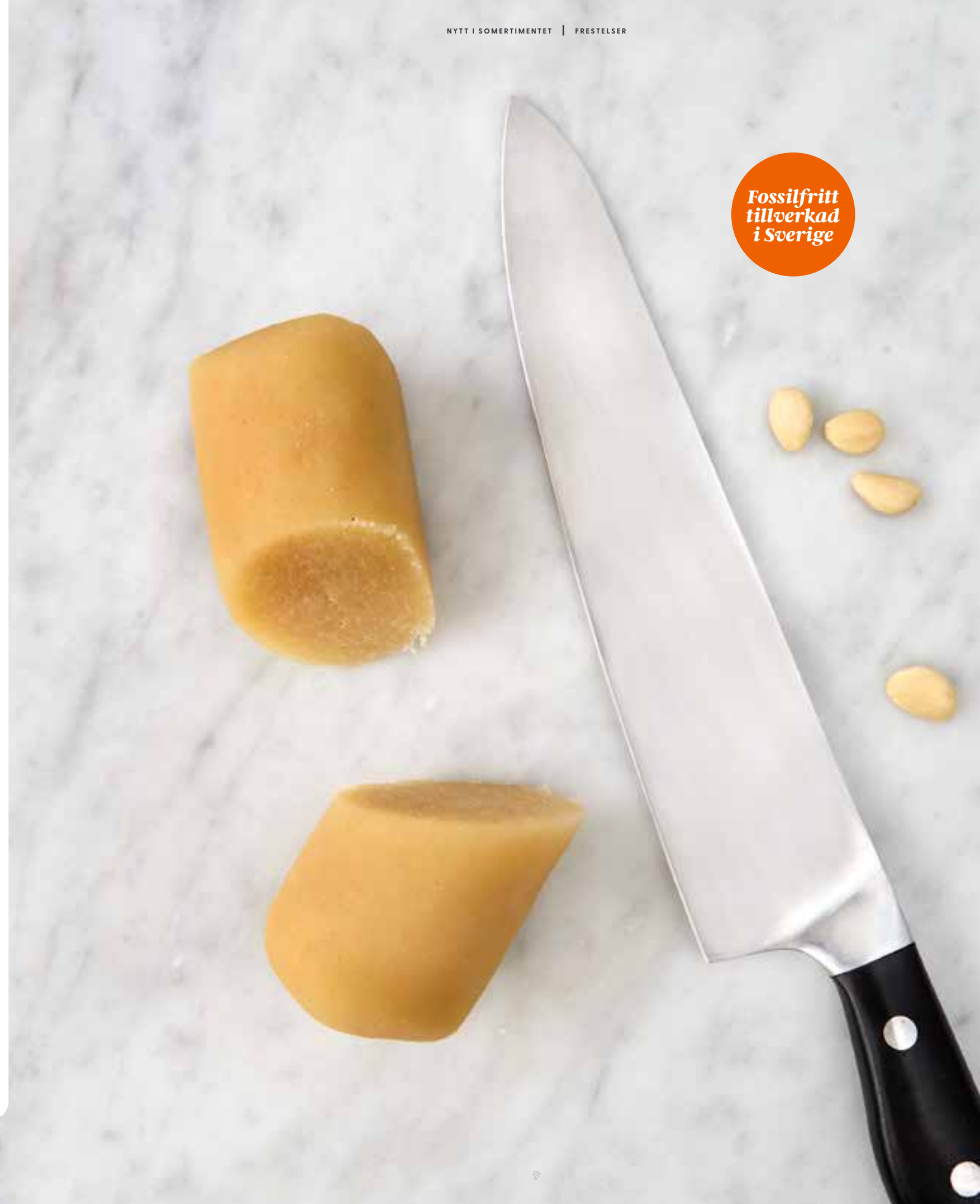
NYHET!



01139 - KOBIA
DIPLOM BITTERMANDELMASSA
6 KG HINK

- Avsedd att höja smaksättningen på fyllningar och bakverk
- Baserad på hackad och valsad bittermandel
- Lågdoserad och dryg. Rekommenderad dosering 5-10 %.
- Levereras i smidig återförslutningsbar hink
- Fossilfritt tillverkad i Sverige

Fossilfritt
tillverkad
i Sverige





Brett erbjudande inom Hantverksglass och gelato

Vi har över 100 års erfarenhet som leverantör av produkter till bageri- och konditorimarknaden och är en av Sveriges ledande inom området. Vi har även ett brett sortiment, bra samarbetspartners och stor kunskap inom hantverksglass och gelato. Med vår stora samlade kompetens, snabba kundservice, rikstäckande distribution och förenklande tjänster jobbar vi för att stärka våra kunders konkurrenskraft.

Inom gelato arbetar vi med produkter från det italienska kvalitetsmärket PreGel. PreGel är verksamma i 130 länder och har en världsledande roll inom konditori- och matindustri. Vi arbetar även med produkter från Boiron, Dreidoppel, Lubeca och Barbara-Luijckx.

Vi erbjuder ihop med lokala och internationella producenter en unik mix av produkter, tjänster och kunskap.

Med oss får du:

- Över 2000 artiklar inom livsmedel – Torr, kyl och frysvaror.
- Färsvaruprodukter – Grädde, smör och mejeri
- Basprodukter för hantverksglass som mjölkpulver, dextros och torrglykos
- Produkter för rationell produktion och hjälp-artiklar som varm- och kallbaser, texturgivare och emulgatorer
- Premiumprodukter som pistagepasta, tahiti-vaniljpasta och piemonte hasselnötpasta
- Smaksättare för glass som puréer, fruktbasar och glasspastor, vaniljstänger, choklad, vaniljstänger och kakao
- Dekorationsartiklar, våffelstrutar, strukturgivare, toppings och strössel
- Portionsbägare, större bägare, glass-spadar och andra serveringsartiklar



Sortimentet för 2025 är nu släppt! Se alla säsongens nyheter på kobia.se

Kobia R&D, Panea & PreGel:

Intro Hantverksglass

- Introduktion, inspiration, nyheter och maskiner

Välkommen till en introduktion och inspirationsträff med Kobia, Panea och PreGel

Experter från oss på Kobia visar ihop med representanter från Panea och PreGel hur du kan utveckla eller starta upp din egen tillverkning av hantverksglass.

Under dagen:

- Grundläggande kunskap och introduktion i tillverkning av hantverksglass och gelato från Kobia R&D.
- Introduktion och uppdatering i de senaste maskinerna och utrustningen för glasstillverkning från Panea.
- Presentation och provsmakning ur vårt breda sortiment från världsledande gelatovarumärket PreGel.
- Presentation av smakupastor från Dreidoppel och puréer från Boiron.

Vi visar klassiska smaker, trender och nyheterna för säsongen. Ta med yrkeskläder.

Kursledare: Pierre Ekelöf och Ronny Björklund – Kobia R&D

På plats: Representanter från Panea och PreGel



Tyresö - Stockholm	
Var	Kobia AB, R&D Academy Mediavägen 2, Tyresö
När	Måndag 3 feb 2025 KI 12.00-15.00
O.S.A	Senast 27/1 på kobia.se

Västra Frölunda	
Var	Kobia AB, R&D Academy Gustaf Melins gata 2, Västra Frölunda
När	Onsdag 5 feb 2025 KI 12.00-15.00
O.S.A	Senast 29/1 på kobia.se

Hässleholm	
Var	Kobia AB, R&D Academy Stjärnfallsvägen 2, Hässleholm
När	Torsdag 6 feb 2025 KI 12.00-15.00
O.S.A	Senast 30/1 på kobia.se

Paketering och presentation:

Nytt inom emballage

- Brun/vitt ger en naturlig känsla och gott om plats för den egna profilen

VIT/BRUNA KARTONGER

- Tårtkartonger och bakelsekartonger i flera storlekar.
- Oblekt utsida, vit insida.
- Flera av tårtkartongerna är extra höga - 12 cm.

NYHET!

TÅRT- OCH BAKELSEKARTONGER

Art.nr	Art.namn	Fp
33203	BAKELSEKARTONG VIT/BRUN	14*11*8 cm 500st
33204	BAKELSEKARTONG VIT/BRUN	18*13*8 cm 500st
33205	BAKELSEKARTONG VIT/BRUN	24*13*9 cm 250st
33206	TÅRTKRT VIT/BRUN 19*19*9CM	19*19*9 cm 250st
33212	TÅRTKRT VIT/BRUN 32*32*12CM	100 st, lock 33213
33213	TÅRTLOCK VIT/BRUN 32*32*4CM	100 st
33214	TÅRTKRT VIT/BRUN 35*35*12CM	100 st. lock 33215
33215	TÅRTLOCK VIT/BRUN 35*35*4CM	100 st
57238	TÅRTKRT VIT/BRUN 22*22*12CM	22*22*12 cm, 200 st
57239	TÅRTKRT VIT/BRUN 25*25*12CM	25*25*12 cm, 100 st
57240	TÅRTKRT VIT/BRUN 28*28*12CM	28*28*12 cm, 100 st

NYHET!

PÅSAR

Art.nr	Art.namn	Fp
09497	PÅSE BRUN SOS 3	18*11*27 cm, 500 st
15101	PÅSE BRUN SOS 2	160*90*250 mm, 1000 st
15102	PÅSE BRUN PLAN INV 2 KG	200*70*350 mm, 1000 st
15103	PÅSE BRUN PLAN INV 3 KG	200*65*420 mm, 1000 st
15104	PÅSE BRUN PLAN INV 5 KG	270*75*460 mm, 500 st
15105	PÅSE BRUN PLAN INV 1 KG	140*50*270 mm, 1000 st
15106	PÅSE BRUN PLAN INV 1,5 KG	150*65*290 mm, 1000 st
15107	PÅSE BRUN PLAN INV 3 KG LIMP	200*70*470 mm, 1000 st

Paketering och presentation:

Klistersigill

- En mer arbetad paketering kan bidra till merförsäljning



KLISTERSIGILL/STICKERS

- Levereras på smidig rulle om 250 st per sort.
- Mixade motiv eller extra lyxig metallic-foliering.
- 5 cm i diameter vilket passar de flesta behov.
- Tryckta på stabilt papper med bra fästklister och passar perfekt på både fix-up påsar och tårkartonger.

NYHET!

Art.nr	Art.namn	Fp
96030	KLISTERSIGILL SOMMAR MIX 50 MM	252 st
96040	KLISTERSIGILL GOD JUL 50 MM	250 st
96050	KLISTERSIGILL GOTT NYTT ÅR	250 st, 50 mm
96060	KLISTERSIGILL LOVE MIX 50 MM	252 st
96070	KLISTERSIGILL PÅSK MIX 50 MM	252 st
96080	KLISTERSIGILL HALLOWEEN MIX	252 st, 50 mm
96090	KLISTERSIGILL SEMLA 50 MM	250 st





Säsong och högtid:

Påskens smaker och dekorationer

- Choklad, marsipan och nougat



64369 CHOKLADDEKOR MÖRK
GLAD PÅSK
24*40 MM, 110 ST

Dekoration av mörk choklad med tryckt dekor.



64368 CHOKLADDEKOR
ÄGG 3D 2 FÄRGER
25*36 MM, 96 ST

Hela påskäggsdekorationer i vit choklad.
Ihålliga. Rosa och grön dekor med prickar i
hantverksstil.



64367 CHOKLADDEKOR
PÅSKKYCKLING
35 MM, 240 ST

Vit chokladdekoration med färg
och form som en påskkyckling i
ett ägg.



64366 CHOKLADDEKOR
MOROT
45 MM, 336 ST

Vit chokladdekoration färgad och for-
mad som en morot. Perfekt som dekor
för påsk eller morotskakan.



64312 CHOKLADDEKOR
BLOMMOR MIX
3*3,5 CM, 252 ST

Dekoration av färgad vit choklad. Tre
sorter.

NYHET!

64412 - BARBARA

CHOKLADDEKOR FJÄRIL VIT
35*35 MM, 108 ST

3D-dekoration med en unik form gjord av
högkvalitativ vit choklad. Fjärilen mäter 35
x 35 x 15 mm.



64315 CHOKLADDEKOR
PENNA VIT
20 CM, 120 ST

Dekoration av vit choklad.



64317 CHOKLADDEKOR
PENNA ROSA MARMOR
20 CM, 120 ST

Dekoration av rosafärgad och vit
choklad.



80635 MARSIPANFIGUR
KYCKLING 200*4 g

Minikycklingar i marsipan.



80636 MARSIPANFIGUR
KYCKLING FÄRGMIX
200*4 g

Minikycklingar i marsipan. Fyra olika färger.



01216 KAVLINGSMARSIPAN
GUL
4*2,5 kg



01217 KAVLINGSMARSIPAN
LJUSROSA
4*2,5 kg



01245 KAVLINGSMARSIPAN
LILA
4*2,5 kg



01206 KAVLINGSMARSIPAN
NATURELL
4*2,5 kg



72708 HASSELNÖTSNOUGAT
LJUS
2,5 KG

Lättrostad, ljus hasselnötsnou-
gat. Superfin textur och distinkt
hasselnötsmak. En av Lubecas
poulärraste nougater.



72712 HASSELNÖTSNOUGAT
MÖRK
2,5 KG

Medelrostad, mörk hasselnötsno-
ugat. Superfin textur och distinkt
hasselnötsmak avrundad med
couvertyrchoklad.



72730 SMÖRNOUGAT
6 KG

Med Lubecas smörnougat får du
en krämigt god och mångsidig no-
ugatfyllning. Fyllningen innehåll-
er rostade hasselnötter, smör och
mjölk och kan spritsas, bredas ut
eller vispas upp och användas
utan föregående temperering.



72709 HASSELNÖTSPRALINE
6 KG

Mörkt rostad praliné med 50%
hasselnötter. Hög kvalitet.
Används till fyllningar, praliner
och krisp.



Kobia R&D:

Guide till bakhjälpmedel

Produkter som hjälper dig hålla en hög kvalitet på dina bröd och bakverk

Krävande processer inom bakning eller lagring av bröd ihop med ökande krav från konsumenten kan ge dina produkter utmaningar. Vi hjälper dig att hitta rätt bland de produktlösningar som finns för olika baktekniska problem.

För att bibehålla en hög kvalitet genom de olika leden i bakning och försäljning av bröd och bakverk kan det beroende på vilken typ av verksamhet du bedriver vara värt att titta på vilken typ av hjälp man kan få av baktekniska produkter.

Bakhjälpmedel delas traditionellt in i kategorier som fryspulver, bakmedel för volym eller stabilitet samt mjukgörare eller färskhållare. Många bakhjälpmedel är även kombinerade och uppfyller flera funktioner samtidigt. Gemensamt är att produkterna kan avhjälpa olika problem som kan uppstå vid bakning, exempelvis frys- och torkskador på bröd som bakas över frys eller med långa liggtider, de kan hjälpa

till med ökad volym och luftighet i bröd som annars tenderar att bli kompakta, eller de kan hjälpa till att behålla mjukhet i bröd som lagras en längre tid.

Bakhjälpmedlen består ofta av en blandning av olika enzymer eller emulgatorer ihop med ingredienser som fetter, malt eller socker. Se vår guide för våra bäst säljande bakhjälpmedel för att se om något kan hjälpa dig i din verksamhet, och tveka inte att höra av dig om du vill veta mer om bakhjälpmedel och hur de kan hjälpa dig inom olika led i kedjan från bakning till lagring och försäljning.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



RONNY BJÖRKLUND
Utvecklingsbagare, Kobia R&D
08-682 72 27 | ronny.bjorklund@kobia.se

” — Vill du veta mer om våra bakhjälpmedel? Kontakta mig eller din säljare så hjälper vi dig vidare.

— Ronny Björklund, Kobia R&D



Bakhjälpmedel

Produkt	Beskrivning	Dosering	Färskhållning/Mjukgöring	Volym	Hållbarhet över frys	Ingredienser
95027 - 25Kg Ireks - IREKS FRY	Bakmedel (fryspulver) för volym. För alla typer av degar, för så väl direktdegas som degar som ska frysas eller kalljäsas.	1%		✓	✓	VETEmjöl, VETEGluten, emulgeringsmedel E472e, rapsolja, mjölbehandlingsmedel E300, enzymer
19420088 - 20Kg Bakels - LECICOO	Ett bakhjälpmedel i pulverform för i första hand degar som bakas över frys.	2-3 %			✓	VETEmjöl, VETEGLUTEN, druvsocker, emulgeringsmedel E 472e och rapslecitin, mjölbehandlingsmedel askorbinsyra,enzym.
11018 - 25Kg Lesaffre - FRIGIDUM	Enzymbaserat bakhjälpmedel med 'clean label' för frysta degämnen samt förjasta/ frysta produkter.	1%			✓	Vetemjöl, processhjälpmedel; solrosolja, mjölbehandlingsmedel; askorbinsyra(E300) och enzymer
20010 - 25Kg Ireks - IREKS VOLYM-FORMAT	Bakhjälpmedel för volym avsett för vitt bröd och matbröd.	1%		✓		VETEmjöl, emulgeringsmedel E472e, druvsocker, VETEmaltmjöl, VETEGluten, rapsolja, mjölbehandlingsmedel E300, enzymer
19410088 - 20Kg Bakels - LECIMAX 2000	Ett bakhjälpmedel i pulverform som ger bra volym och bakstabila egenskaper.	0,8-2,2 %		✓		VETEmjöl, emulgeringsmedel E 472e, socker, mjölbehandlingsmedel askorbinsyra, enzym.
11021 - 25Kg Lesaffre - FIRMITA	Enzymbaserat bakhjälpmedel till degar där man önskar ökad volym och ökad degstabilitet. Clean Label.	0,8-1%		✓		VETEMJÖL, processhjälpmedel; solrosolja, enzymer och mjölbehandlingsmedel; (E300) askorbinsyra.
23090 - 25Kg Ireks - MJUK CL-NY SOFT	Bakmedel (Färskhållare) förlänger färskhållning samt mjukhet. Enkel att återdeklarera.	1%	✓			VETEmjöl, maltmjöl av VETE, socker, VETEGluten, rapsolja, maltextrakt (malt av KORN, vatten), enzymer
19340088 - 20Kg Bakels - LECISOFT FRI	En E-nummerfri produkt i pulverform som ger mycket goda färskhållningsegenskaper.	0,6-1,1%	✓			VETEmjöl, socker, enzym.
11019 - 25Kg Lesaffre - MOLLIA	Enzymbaserat bakhjälpmedel till degtyper där man önskar ökad mjukhet och längre färskhållning. Clean Label.	0,8-1%	✓			VETEMJÖL, vetegluten och enzymer.
19020088 - 20Kg Bakels - LECIMAX VETEBRÖD	Ett bakhjälpmedel i pulverform som i kombination med rapsolja kan ersätta margarin. Avsedd för vetebröd eller tekaka. Ger god smörsmak, bra volym, saftigt och mjukt inkräm.	1,5 %	✓	✓		VETEmjöl, arom, enzym.



RONNY BJÖRKLUND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

08-682 72 27 | ronny.bjorklund@kobia.se



JOHAN SJÖSTRAND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

0451-77 95 47 | johan.sjostrand@kobia.se

Kobia R&D
Innovation & Utveckling

FRUKTSCONES

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Lite sötare scones på filmjöl och grahamsmjöl. Smaksatta med muscovadosocker, aprikoser och russin.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
100026	SKÅNE	FILMJÖLK 3%	300
51500	ARLA	SMÖR NS	100
04028	ABDON	GRAHAMSVETEMJÖL FULLKORN	120
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGER	360
95002	KOCKEN	BAKPULVER	20
41617	NORDIC	MUSCOVADOSOCKER MÖRK	12
26120	HANSO	BAGERISALT	6
07452	IMPORT	RUSSIN MEDIUM	50
61007	RHUMV	APRIKOSER TORKADE HELA NR 4	50

Blanda de torra ingredienserna, tillsätt filmjölken och det rums-tempererade smöret. Blanda på låg hastighet till en deg, inte för länge. Tillsätt och blanda i den hackade frukten. Platta eller kavla ut degen till 2 cm tjock. Tryck ut kakor med en utstickare och lägg på plåt med papper. Pensla med ägg och grädda på 250°C i ca 8 min. Servera nygräddade och varma, gärna med smör och en vällagrad ost.

OLIV OCH OSTSCONES

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Matigt salta, goda scones på grahamsmjöl. Smaksatta med ost samt svarta och gröna oliver.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	500
01725	KOBIA	MJÖLKPULVER KOBIMILK	25
51500	ARLA	SMÖR NS	150
85001	N/A	OLIVOLJA EXTRA VIRGIN	25
04028	ABDON	GRAHAMSVETEMJÖL FULLKORN	120
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	840
95002	KOCKE	BAKPULVER	40
26120	HANSO	BAGERISALT	10
18704	SUN VA	OLIVER SVARTA URKÄRNADE	50
18705	SUN VA	OLIVER GRÖNA PIMENTO	50
19520	RED LA	OST RIVEN RED LABEL	50

Blanda de torra ingredienserna, tillsätt vatten, olivolja och det rumstempererade smöret. Blanda på låg hastighet till en deg, inte för länge. Tillsätt och blanda i oliverna och osten. Platta eller kavla ut degen till ca 2 cm tjock. Tryck ut kakor med en utstickare och lägg i en form eller på bakplåtspapper. pensla med ägg och grädda på 250°C i ca 8 min. Servera nygräddade och varma.

Kobia R&D:

Matiga Scones

till frukostpaketet

eller afternoon tea

” — Scones är riktigt snabbgjorda och går att variera på så många olika sätt. Servera så snart som möjligt efter bakning.

— Ronny Björklund, utvecklingsbagare
Kobia R&D

KLASSISKA SCONES

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Klassiska smörbakade scones. Servera med söta eller salta tillbehör.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	300
01725	KOBIA	MJÖLKPULVER KOBIMILK	15
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	480
51500	ARLA	SMÖR NS	100
95002	KOCKEN	BAKPULVER	20
26120	HANSO	BAGERISALT	6

Blanda de torra ingredienserna, tillsätt vatten och det rumstempererade smöret. Blanda på låg hastighet till en deg, inte för länge. Dela upp degen i ca 300g bitar. Forma runda och platta ut till kakor. Lägg på plåt med papper, skär två skåror i varje kaka som ett kors och nagga. Pensla med ägg och grädda i 250°C i ca 10 min. Servera nygräddade och varma med exempelvis färskost och marmelad.

Nytt i sortimentet

Nytt inom hantverksglass



Nu uppdaterar vi sortimentet med årets nyheter inom hantverksglass. Nytt in är bland annat glasspastor för Mojitosorbet och Torrone. Vi har även fyra sockerfria glassbaser sötade med Stevia - pink grape, passionsfrukt, ciocconero och vattenmelon.

Du hittar hela sortimentet för 2025 på kobia.se



Ny chokladdekor

Fira Fössta Tossdan I Mass!
Med den här dekorationen i mörk choklad är det enkelt att uppmärksamma den från början smäländska högtidsdagen.

NYHET!
64413
CHOKLADDEKOR FÖSTA TOSSDAN 60*30 MM



För en enkel produktion av italiensk maräng

Marängmixen från Dreidoppel är en pulverprodukt för framställning av maräng. Pulvret vispas 1000 g marängmix med 500 g vatten. Den ger en glansig maräng likt varmvispad- eller italiensk maräng. Den vispade produkten kan spritsas eller strykas upp och sedan brännas av lätt, alternativt bakas av helt.



NYHET!
95068 - DREIDOPPEL
MARÄNGMIX PULVER 10 KG



Ny somrig chokladdekoration

3D-dekoration med en unik form gjord av högkvalitativ vit choklad. Fjärilen mäter 35 x 35 x 15 mm och tillför med sin naturliga design en finess och lätthet till olika bakverk.

NYHET!
64412 - BARBARA
CHOKLADDEKOR FJÄRIL VIT 108 ST



Nytt i fasta dryckes-sortimentet

Nu uppdaterar vi sortimentet inom dryck. In kommer favoriter som Pepsi, Zingo och 7up, både i klassisk stil och sockerfritt samt olika förpackningstyper.

Samtidigt tar vi in Ramlösa och den alltid lika omtyckta Festis. Produkterna finns i standard-sortimentet på alla Kobias lager.



Art.nr	Art.namn	Fp
20310	PEPSI MAX GLASFL	24*30 cl
20300	PEPSI MAX PET	24*50 cl
20303	PEPSI MAX SLIM BURK	20*33 cl
20309	PEPSI GLASFL	24*30 cl
20302	PEPSI SLIM BURK	20*33 cl
20306	ZINGO APELSIN SLIM BURK	20*33 cl
20305	7UP SLIM BURK	20*33 cl
20308	7UP ZERO SLIM GLASFL	24*30 cl



Art.nr	Art.namn	Fp
20316	RAMLÖSA CITRUS SLIM BURK	20*33 cl
20317	RAMLÖSA GRANATÄPPLE SLIM BURK	20*33 cl
20315	RAMLÖSA ORIGINAL SLIM BURK	20*33 CL
20318	RAMLÖSA PÄRON SLIM BURK	20*33 CL
20312	FESTIS APELSIN EKO BRICK	30*20 CL
20314	FESTIS HALLON EKO BRICK	30*20 CL
20313	FESTIS PÄRON EKO BRICK	30*20 CL

Ny samarbetspartner Kryta

Nu inleder vi ett samarbete med kryddspecialisten Kryta. Här hittar du många av de klassiska bagerikryddorna i praktiska doseringsburkar eller påsar. Sortimentet fylls på löpande, håll utkik i vår e-handel.



Art.nr	Art.namn	fp
67105	ANIS MALEN	400 g
67115	BASILIKA	160 g
67103	FÄNKÅL MALEN	350 g
67104	INGEFÄRA MALEN	250 g
67102	KANEL MALEN	400 g
67106	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVMALDA	450 g
67109	KUMMIN HEL	500 g
67108	KUMMIN MALEN	1 kg

67107	NEJLIKA MALEN	500 g
67113	OREGANO	70 g
67114	PERSILJA	80 g
67100	POMERANSSKAL MALDA	7 kg
67101	POMERANSSKAL MALDA	300 g
67110	TIMJAN	200 g
67112	VITLÖK GRANULERAD	600 g
67111	VITLÖKSPULVER	500 g
67116	VITPEPPAR MALEN	500 g

Nytt i sortimentet

Velly och Pearly - Kakaospray och Metallicspray

NYHET!



Art.nr	Art.namn	Fp
64392	VELLY SPRAY BRUN	250 ml
64396	VELLY SPRAY GUL	250 ml
64393	VELLY SPRAY LJUSGRÖN	250 ml
64394	VELLY SPRAY ORANGE	250 ml
64398	VELLY SPRAY ROSA	250 ml
64397	VELLY SPRAY RÖD	250 ml
64395	VELLY SPRAY VIT	250 ml

Velly Spray

- Sprayfärg/kakaofärg baserad på kakaosmör.
- Ger en rik sammetsmatt färg
- Används som dekor på frysta produkter; mousetårter, choklad och desserter.
- Färdig att använda och kräver ingen uppvärmning.

Användning

- Appliceringen ska ske på frusna ytor (-10 °C)
- Skaka burken väl i 20 sekunder före användning
- Spraya på 20-30 cm avstånd och låt torka



NYHET!

Pearly Spray

- Sprayfärg med skinande blank metalliceffekt.
- Perfekt för användning vid dekor av choklad, sugarpaste, marsipan, mousetårter mm.
- Färdig att använda och kräver ingen uppvärmning.

Användning

- Skaka väl i 20 sekunder före användning
- Spraya på 20-30 cm avstånd och låt torka

Art.nr	Art.namn	Fp
64399	PEARLY SPRAY GULD	250 ml
64400	PEARLY SPRAY SILVER	250 ml



Kavlingsmargarin från Zeelandia

Kavlingsmargarin W är ett helt vegetabiliskt margarin med 80 % fetthalt och med plattor i det klassiska måttet 430x340x35 mm. Margarinet är avsett för smidig inkavling och laminering av crois-sant, wiener och smördeg.

NYHET!

62843 - ZEELANDIA

KAVLINGSMARGARIN W SG
2*5 KG



Producing
margarine
with 100%
green power.

Zeelandia



Lavendel, Jamaikansk rom och Creme de Cacao - nya smakpastor från Dreidoppel



59072 SMAKPASTA LAVENDEL
1 KG

Smakpasta med typisk aromatisk lavendelsmak. Kryddig, blommig parfymistisk ton. Med lavendelextrakt. Subtillt lila färgton när den appliceras i kräm.



59071 SMAKPASTA JAMAICA
ROM 1 KG

Smakpasta med 20 % original Jamaica-rom. Typiskt spritig men ändå len romsmak.



59073 SMAKPASTA
CREME DE CACAO
3 KG

Smakpasta med en stark kakaosmak och en mustig mörkbrun färg. Bakstabil och idealisk för färg- och smaksättning av degar och fyllningar. 40 % kakao.



NYHET!

Smakpastor för finkonditori

- Ger möjlighet till en bredare variation av smaker i ett produktutbud.
- Smaksätter enkelt alla konditoriprodukter som grädde, mousse, smörkräm, glaze, bottnar, degar mm.
- Naturliga smaker - nästan alla smakpastor uppfyller Clean Label-standard.
- Jämmt stabila och pålitliga i smak och kvalitet.
- I smidig pasta-konsistens för enkel dosering och jämn fördelning i slutprodukt.



Konditori:

Smaker av Vår & Sommar

– Jordgubbar, hallon, citrus, pistage och mandel till säsongens högtider

I de här recepten har Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor på Kobia R&D, jobbat fram flera olika recept för vår- och sommar och dess högtider.

Utveckla ditt tårt/bakelse & konfektyrsortiment

Recept för vår- och sommarsäsong med
högtiderna Påsk, Mors Dag, samt
Student, Nationaldagen
och Midsommar.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



PIERRE EKELÖF

Utvecklingskonditor, Kobia R&D

08-682 72 31 | pierre.ekelof@kobia.se



NYHET!

01659 - KOBIA
KOBIA LEMONCURD
6 KG, HINK

Bredbar citronkräm till konditorivaror.
Krämig och len med friskt söt citronsmak.
Svensktillverkad.

NYHET!

95068 - DREIDOPPEL
MARÄNGMIX PULVER
10 KG, SÄCK

Pulverprodukt för framställning av
maräng. Vispas 1000 g marängmix med
500 g vatten. Ger en glansig maräng likt
varmvispad- eller italiensk maräng. Kan
spritsas eller strykas upp och sedan brän-
nas av lätt, alternativt bakas av helt.



— Marängmixen från Dreidoppel
ger en maräng med egenskaper likt
en italiensk maräng. Fördelarna här är
att du har en väldigt snabb och enkel
framställning. Marängen är lätt att vispa
upp och spritsa samt går att bränna av
med brännare. Den har även utmärkt
hållbarhet vid infrysning.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D

CITRONTARTELETTE

RECEPT: PIERRE EKELÖF

Krispigt tarteletteskal fyllt med friskt sötsyrlig lemon-
curd och en mandelbotten. Toppat med en flammad
maräng och ett ”ägg” av kakaosprayad citronmousse.

Mördegsskal

Art.nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
17673	FEMTOR	MÖRDEGSTARTELETTE 8 CM	540

Citroncurd

Art.nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01659	KOBIA	LEMONCURD	600

Bisquit jaconde

Art.nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
15407	STJÄRNÄSKALÄGG	FRIGÄENDE INOMHUS	250
72723	LUBECA	MANDELMJÖL	175
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	175
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	50
51500	ARLA	SMÖR NS	40
15408	STJÄRNÄÄGGVITA	FLYTANDE EU	325
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	80

Smält smöret. Vispa ägg, mandelmjöl, florsocker och vetemjöl
luftigt. Vispa äggvita och socker till maräng.

En del av äggmassan blandas med smöret och röres samman
med resterande massa i kitteln. Marängen vändes ned. Stryk ut
på silipat som är mönstrats med paté à decor.

Baktemp 230°C 5–6 min. Sikta den bakade sidan med florsock-
er och vänd på galler eller på kall plåt. Lossa först silipatten när
anslaget är kallt.

Citronmousse

Art.nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	500
60899	BRAUN	NEUTRAL MOUSSE ALASKA	75
		VATTEN	100
95044	DREIDO	SMAKPASTA CITRON	20

Blanda rumstempererat vatten och citronpasta. Tillsätt Alas-
ka neutral och vispa ihop. Vänd ner i den lättvispade grädden.
Spritsa moussen i silikonform och frys in. Ploppa ut moussen och
spraya med kakaofärg.

Spritsad maräng

Art.nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
95068	DREIDO	MARÄNGMIX PULVER	500
		VATTEN	250

Mixa marängmix och vatten och vispa i 5–6 minuter.

Beredning/Färdigställning

Spritsa i lite av lemon curd i tarteletteskalet och stansa ut en
botten av bisquit jaconde och lägg på krämen, spritsa ytterligare
ett lager med lemon curd. Placera citronmousseägget längs sidan
och spritsa marängen bredvid avsluta med att flamman marängen
med en gasolbrännare.

NYHET!

64396 - BARBARA
VELLY SPRAY GUL
250 ML

Sprayfärg/kakaofärg baserad på
kakaosmör. Ger en rik sammets-
matt färg vid användning som
dekor på moussetårter, choklad
och desserter. Färdig att använda
och kräver ingen uppvärmning.
Sprayas på frysta produkter.



FRUKTGELÉGODIS

RECEPT: PIERRE EKELOF

Klassiskt gelégodis gjorda på puré och smakupasta.

Hallongelé

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	560
		VATTEN	300
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP	185
15600	GOURM	HALLONPURE	250
11565	BOIRON	CITRONPURE	10
95052	DREIDO	SMAKPASTA HALLON	20
68401	GELITA	GELATINBLAD	36

Mandaringelé

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	560
		VATTEN	300
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP	185
11565	BOIRON	CITRONPURE	10
11550	BOIRON	MANDARINPURE	250
95046	DREIDO	SMAKPASTA MANDARIN	20
68401	GELITA	GELATINBLAD	36

Blötlägg gelatinet i kallt vatten. Koka strösocker, vatten och glukos till 140°C. Värm purén, tillsätt denna i koket och koka till 125°C. Tillsätt citronpuré och smakupastan. Avsluta med att tillsätta de blötlagda gelatinbladen.

Fyll i silikonformar, strö på socker så hela botten täcks och låt stå i ett dygn. Ploppa ut gelén ur formen och vänd i rikligt med strösocker.

” — Jag använder gärna smakupastor tillsammans puré när jag vill ge baret eller frukten en extra knuff i smak.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor Kobia R&D



95052 SMAKPASTA HALLON 1 KG

Hallonpasta med en mogen saftig smak. Till 100 g pasta används ca 132 g hallon.



95046 SMAKPASTA MANDARIN 1 KG

Mandarinpasta med en lätt syrlig skal-ton. Till 100 g pasta används ca 303 g mandarin.



MAZARIN MED BRYNT SMÖR OCH BITTERMANDEL

RECEPT: PIERRE EKELOF

En spröd mördegsform med en mazarinfyllning som är smaksatt med brynt smör och bittermandel. Toppad med en lättvispad vaniljgrädde.

Mördegsform

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
21503	KOBIA	MÖRDEGSFORM 8 CM	1450

Mazarinmassa

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01103	DIPLM	MANDELMASSA	850
01139	DIPLM	DIPLM BITTERMANDELMASSA	150
51500	ARLA	SMÖR NS	500
15407	STJÄRN	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	500
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	100

Bryn smöret, tänk på att det ska finnas kvar 500 gram brynt smör.

Rör mandelmassa, bittermandelmassa med vinge och tillsätt en tredjedel av det brynta smöret. Blanda slätt och tillsätt resterande smör. Tillsätt äggen lite i taget till en jämn smet och blanda slutligen ned mjölet. Fyll mazarinmassan i mördegsformen. Baka av på 180°C ca. 20 min. Toppa klassiskt med en fondant eller gör en somrig bakelse med krämgrädde och färska jordgubbar.

NYHET!

01139 - KOBIA
DIPLOM BITTERMANDELMASSA
6 KG, HINK

Svensktillverkad bittermandelmassa baserad på hackad och valsad bittermandel. Massan har en tydlig bittermandelsmak och är främst avsedd för att höja smaksättningen av fyllningar och bakverk.

” — Med vår egenproducerade Diplom bittermandelmassa är det enkelt att höja och förstärka smaker. En tillsats av 5-10 % bittermandelmassa gör fyllningar och bottenar så mycket godare.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor Kobia R&D



PISTAGE OCH HALLONTARTELETTER

RECEPT: PIERRE EKELOF

Tartelett fylld med kompott på hallon, bakad pistagekräm och en mousselinekräm smaksatt med pistage.

Mördeg

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	1500
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	300
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	200
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
15407	STJÄRNÄSKALÄGG	FRIGÅENDE INOMHUS	75

Blanda socker och vetemjöl. Tärna ner smöret och blanda allt med vinge. Tillsätt sist ägg. Blanda ihop tills det blivit en deg. Plasta in och låt vila i kyl. Ta fram och kavla ut och fodra i pajringar. Frys in. Ta fram och förbaka skalen i 180°C ca 10 min.

Hallonfyllning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62840	ZEELAN	HALLONFYLNING FRUITFUL 70%	1500

Spritsa i hallonfyllning i botten av pajskalet. Frys in.

Bakad pistage/mandelkräm

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	700
72706	LUBECA	PISTAGEMANDELMASSA	1000
01139	DIPLOM	DIPLOM BITTERMANDELMASSA	300
15407	STJÄRN	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	1000
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	200
94010	DIPLOM	VANILJKRÄM KOKT UP	730
95061	DREIDOP	SMAKPASTA PISTAGE 100	90

Blanda mandelmassa, pistagemassa och bittermandelmassa och rumstempererat smör med vinge till en jämn och fin massa. Tillsätt vetemjöl, smakpasta pistage och vaniljkräm. Tillsätt sist äggen, lite åt gången. Kör inte för länge. Fyll upp dina pajskalet till 3/4 delar. Baka av på 180°C ca 15 min.

Pistage mousselinekräm

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
94010	DIPLOM	VANILJKRÄM KOKT UP	900
95061	DREIDO	SMAKPASTA PISTAGE 100	120
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	60
51500	ARLA	SMÖR NS	350

Blanda vaniljkrämen med smakpasta pistage och florsocker med en visp. Tillsätt rumstempererat mjukt smör och vispa i maskin. Spritsa dina pajer med krämen och avsluta med att toppa med hallon och pistagenötter.



Smaksätt med pistage

72706 - LUBECA

PISTAGEMANDELMASSA
1 KG, BLOCK

Finvalsad massa av medelhavsmandel (43 %) och pistagekärnor (9 %). Fin textur, mild grön färg och bra smak.

95061 - DREIDOPPEL

SMAKPASTA PISTAGE 100
1 KG, BURK

Pistagemassa med färg.

99030 - BODEN

PISTAGENÖTTER NATURELL
SKALAD 2*500 G, KART

” — En bakad kräm ger till skillnad från en botten en saftigare, krämigare och mer fyllig känsla. Den passar utmärkt ihop med tartlettskal eller hårdare bottnar.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D



” — Med våra nya Velly kakaofärgsprayer finns det möjlighet att skapa en färgexplosion i disken! Sprayerna appliceras enkelt på frusna ytor som mousse, bavaroise och glass.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor Kobia R&D

HALLON-FLÄDERBLOM-BJÖRNBÄR

RECEPT: PIERRE EKELÖF

Bakelse på mandelbotten med brynt smör. Fylld med björnbär och hallonkompott och en mousse med smaker av vit choklad, hallon och fläderblom. Toppad med en vispad hallontryffel.

Mandelbotten med brynt smör och bittermandel

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
51500	ARLA	SMÖR NS	400
15408	STJÄRNÄÄGGVITA	FLYTANDE EU	400
72723	LUBECA	MANDELMJÖL	200
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	520
01139	DIPLOM	DIPLOM BITTERMANDELMASSA	80
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	120

Rosta mandelmjölet. Bryn smöret (400g färdig brynt) Låt svalna av. Blanda mandelmjöl, bittermandelmassa, florsocker och mjöl med äggvitan. Till sist smöret lite åt gången. Baka av i kapsel på 180°C ca 15 min

Björnbär och hallonkompott

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
11949	BOIRON	BJÖRNBÄRSPURE 100%	600
15600	GOURM	HALLONPURE	400
11565	BOIRON	CITRONPURE	50
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	150
68401	GELITA	GELATINBLAD	25

Blötlägg gelatinbladen i iskallt vatten. Koka upp björnbär, hallonpuré, socker och citron. Skumma av och tillsätt dom blötlagda gelatinbladen. Fyll kompotten i silikonformar som passar som interiör till bakelsen och frys in.

Hallon/fläder mousse

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	300
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29%	500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	100
		VATTEN	100
15410	STJÄRN	ÄGGULA FLYTANDE EU	120
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	800
68401	GELITA	GELATINBLAD	22
95052	DREIDO	SMAKPASTA HALLON	60
95055	DREIDO	SMAKPASTA FLÄDERBLOM	30

Blötlägg gelatinblad i kallt vatten. Koka första delen grädde (300g) och tillsätt de blötlagda gelatinbladen. Slå över den smälta vita chokladen och gör en tryffel. Sjud äggula, socker och vatten till 84°C vispa därefter kall. Vispa andra delen grädde (800g) lätt. Vänd ner äggskummet i tryffeln och smaksätt med smakpastorna och sist vänd ner grädden. Fyll en silikonform till hälften och tryck i pucken av björnbär och hallonkompotten. Fyll upp med mousse och frys in.



Vispad hallontryffel

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
58410	ARLA	STANDARDMJÖLK GT	240
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP	20
95052	DREIDO	SMAKPASTA HALLON	40
68401	GELITA	GELATINBLAD	15
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29%	420
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	480

Blöt lägg gelatinbladen i iskallt vatten. Koka upp mjölk och glukos. Tillsätt gelatinbladen i uppkoket. Smält chokladen. Tillsätt sedan uppkoket i chokladen i omgångar vänd med en slickepott. Avsluta med en stavmixer. Till sist håller du i den ovispade grädden, smakpasta hallon och blandar. Plasta ytan med plastfilm och ställ i kyl 3 timmar över natten. Vispa upp med visp innan användning.

Färdigställning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
64393	BARBAR	VELLY SPRAY LJUSGRÖN	100

Ploppa ur moussebakelserna och spraya med Velly spray. Placera bakelsen på ett mördegskex. Spritsa på den uppvispade hallontryffeln. Dekorera efter eget tycke och smak.



NYHET!

64393 - BARBARA
VELLY SPRAY LJUSGRÖN
250 ML

Sprayfärg/kakaofärg baserad på kakaosmör. Ger en rik sammetsmatt färg vid användning som dekor på moussetårter, choklad och desserter. Färdig att använda och kräver ingen uppvärmning. Sprayas på frysta produkter.



Kobia R&D Academy:

Introduktion i laminerade degar

– Degtyper, infärgning, kavling, former och fyllningar

Våra utvecklingsbagare på Kobia R&D har här satt ihop en introduktion till laminerade degar. Här får du recept och introduktion i tekniker för olika typer av croissant- och wienerdegprodukter.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



RONNY BJÖRKLUND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

08-682 72 27 | ronny.bjorklund@kobia.se



JOHAN SJÖSTRAND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

0451-77 95 47 | johan.sjostrand@kobia.se

1. Croissantdeg

PAIN CHOCOLAT

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Klassiker bland bakverk på kavlad deg. Här täckt med ett snittat lager kakaodeg.

Neutral deg

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	1800
01038	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	3500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	350
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	126
25740	HANSO	HAVSSALT	66

Till inkavling

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62843	ZEELAN	KAVLINGSMARGARIN W SG	2000

Till chokladtäcket

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
Recept		Kakaodeg till pain chocolate	1553

Fyllning/Chokladstång

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
73050	CALLEB	CHOKLADSTÅNG BAKFAST MÖRK	400

För en tvåfärgad pain chocolat kan du jobba med en neutral grunddeg och ett "täck" av en deg färgad med exempelvis kakao. Kör den neutrala degen 4 min sakta och 2 min på medelhastighet. Plattar ut den och lägg den på frys i ca 60 min för att stanna av jäsningsen.

Blanda kakaodegen (recept nedan), plattar ut och lägg på kyl. Kavla in margarinet i den neutrala degen med 1 fyrslag och 1 treslag. Låt båda degarna vila på kyl ca 60 minuter.

Kavla ut kakaodegen och lägg den ovanpå den neutrala degen. Kavla ut till 3,5 mm tunn och dela upp i 8x15 cm rektanglar. Lägg i chokladstänger och rulla ihop till en pain chocolat. Jäs i ca 60 min på 30°C och med 65% fukt. Pensla med ägg och baka av på 220°C i ca 16 min.

KAKAODEG TILL PAIN CHOCOLAT

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	450
01038	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	729
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	87
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	31
26120	HANSO	BAGERISALT	16
00729	N/A	KAKAOPULVER 20/22 DP/ALK	120
62843	ZEELAN	KAVLINGSMARGARIN W SG	120

Blanda alla ingredienser 3 min sakta och 3 min på medelhastighet. Lägg på kyl.

1. Degkörning och infärgning

Kör degarna enligt recepten. För ett jämnt resultat med hög kvalitet så förenklar det om man kör varje deg för sig. Infärgning kan ske antingen genom kakao eller olika livsmedelsfärger. I degen för det färgade lagret tillsätts fettet innan utkavling för att få lagret elastiskt och smidigt.



2. Kavling och laminering

Laminerade degar kan kavlas, kombineras och vikas på många olika sätt. Alla produkter nedan kombinerar enbart två lager, ett neutralt och ett färgat. Du kan också vika och kavla ut den laminerade degen flera gånger för andra lagereffekter (bilden).

3. Form, snitt och vikningar

Som variation kan den laminerade degen skäras ut, flätas, vikas eller rullas till olika form. Testa även att baka i hålformar för helt raka kanter. Snitta genom det färgade lagret för olika mönster.



ROS - Rektangelform. Skuren i remsor nästan hela vägen upp till ena kortsidan. Flätad och ihoprullad, lagd på sidan i bakform.



PAIN CHOCOLAT - Rektangelform. Snittad i olika mönster och sedan ihoprullad med en eller två chokladstänger i mitten.

KNUT - Rektangelform. Skuren i remsor nästan hela vägen upp till ena kortsidan. Flätad och ihoprullad. Placerad i rund eller kvadratisk metallform med den flätade sidan uppåt.



CROISSANT - Trekantsform. Ihoprullad samtidigt som degen dras ut något.

SNURRA - Skurna remsor som läggs ovanpå varandra med ca 1 cm förskjutning på kortsidan. Ihoprullad. Placerad på plåt och fylld med vaniljkräm.



2. Wienerdeg

KAKAOWIENERBRÖD

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Wienerbröd med ett inkavlat lager kakaodeg.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	800
01038	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	2200
05317	KRONÄ	ÄGG FLYTANDE BIB	400
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	160
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	120
62827	ZEELAN	KONDITORIMARGARIN V SG	80
26120	HANSO	BAGERISALT	12

Till inkavling

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62843	ZEELAN	KAVLINGSMARGARIN W SG	2000

Till kakaodeg

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
Recept		Kakaodeg till Wiener	1021

Fyllning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
94025	DIPLOM	VANILJKRÄM KOKT SPRITS UP	1000
02338	SAGA	FYLLNING MANDEL	1000

Kavling och laminering

Samma metoder som gäller för kavling och laminering av croissantdeg gäller också för wienerdeg. Se guiden på föregående sidor för degkörning, kavling/laminering och olika uppslagningar. Den enda skillnaden är att kakaodegen i wiener-recepten är inkavlat i det sista treslaget för att få den som mellanlager.



SNURRA - Skurna remsor tvinnas och läggs sedan ihop till en snurra. Baka på plåt.



TWIST - En rektangulär bit får ett snitt i mitten. Ändarna vänds sedan genom snittet. Fyll med vaniljkräm och baka på plåt.



FYRKLÖVER - Snitta längs hörnen på kvadratiska bitar. Ta varje hörn och vik upp mot mitten och tryck fast. Fyll med mandelfyllning och vaniljkräm och baka på plåt.

Topping

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
02404	BELGOS	FONDANT FÄRDIG MJUK	500

Blanda alla ingredienser till degen, 3 min långsamt och 3 min på medelhastighet. Kavla ut degen till ca 12 mm och lägg i frys i ca 1 timme. Blanda alla ingredienser till kakaodegen och lägg på kyl. Kavla in margarinet och vik 3 st treslag. Kavla in kakaodegen i det sista treslaget. Lägg degen i kylan i ca 45 min. Kavla ut på 5mm, skär ut 10x10 mm rutor, fyll med mandelfyllning och forma till spandauer. Jäs i 32°C med 65% fukt i ca 1 timme. Toppa med vaniljkräm. Grädda på 210°C i ca 15 min. Ringla på fondant.

KAKAODEG TILL WIENER

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	190
01038	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	429
15401	STJÄRN	ÄGG FLYTANDE BIB EU	94
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	37
62843	ZEELAN	KAVLINGSMARGARIN W SG	120
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	28
26120	HANSO	BAGERISALT	3
00729	N/A	KAKAOPULVER 20/22 DP/ALK	120

Blanda alla ingredienser 4 min sakta och 2 min på medelhastighet. Lägg på kyl.





72730 - LUBECA
SMÖRNOUGAT
6 KG, HINK

62834 - ZEELANDIA
CITRONKAKA FANTASY
15 KG, SÄCK

01576 - KOBIA
DIPLOM APRIKOSSYLT
6 KG, HINK

*Svensktillverkad slät aprikossytt med 35 %
aprikos. Bredbar, bakfast och frysstabil.*

RONNY BJÖRKLUND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D
08-682 72 27 | ronny.bjorklund@kobia.se

JOHAN SJÖSTRAND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D
0451-77 95 47 | johan.sjostrand@kobia.se

**MJUK CHOKLADKAKA MED APRIKOS OCH
HASSELNÖTSNOUGAT**

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

*Mustig chokladkaka fylld med aprikossytt. Toppad med
nougat och rostade hasselnötter.*

Mjuk chokladkaka med aprikos

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62814	ZEELAN	MORMORS CHOKLADKAKA VATTEN	1000 480
69102	POWER	RAPSOLJA	310
01576	KOBIA	DIPLOM APRIKOSSYLT	200

Blanda ingredienserna till kakan utom aprikossyten i 5 min med
vinge. Skrapa kanterna efter halva tiden. Fyll formarna till 2/3.
Spritsa i aprikossyten. Grädda på 160°C i ca 20 min.

Nougattopping

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
72730	LUBECA	SMÖRNOUGAT	500
71106	AVELLA	HASSELNÖTTER ROSTAD HACK	50

Smält smörnougaten och doppa överdelen av kakan. Strö på
rostade hasselnötter.

CITRONKAKA MED LIMEFROSTING

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

*Mjukt söt citronkaka toppad med en klassisk spritsad
frosting smaksatt med lime. Toppa med limezest för en
snygg dekor.*

Mjuk citronkaka

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62834	ZEELAN	CITRONKAKA FANTASY	1000
15409	STJÄRNÄ	ÄGG FLYTANDE BIB EU	250
69102	POWER	RAPSOLJA	250
		VATTEN	250

Blanda alla ingredienser till kakan på låg hastighet med vinge i 5
min. Skrapa kanterna efter halva tiden. Fyll formar till 2/3. Grädda
på 160°C i ca 20 min beroende på storleken på formen. Kyl.

Limefrosting

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
00348	MONDEL	FÄRSKOST PHILADELPHIA	200
51500	ARLA	SMÖR NS	100
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	120
95045	DREIDOP	SMAKPASTA LIME	10

Vispa smör och florsocker poröst. Tillsätt färskosten och vispa till
en slät frosting, smaksätt med smakpasta lime. Spritsa frosting
på kakorna och toppa med limezest.

Kobia R&D:

Mjuka kakor & Cookies

– Formbakade mjuka kakor med
topping. Och stora goda cookies

” — Gör den mjuka kakan extra god
genom olika fyllningar och toppings.
Smörnougaten från Lubeca är väldigt
smidig att använda som topping eller glasyr,
värm bara upp den lätt och ringla över eller
doppa.

— Ronny Björklund, utvecklingsbagare
Kobia R&D

COOKIES MED PISTAGE OCH CHOKLAD

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Stor pistage-cookie med chokladchippits

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01158	ABDON	VETEMJÖL KONDIS	2270
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1666
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
56011	NORDIC	SIRAP MÖRKGUL	335
15409	STJÄRN	ÄGG FLYTANDE BIB EU	335
26120	HANSO	BAGERISALT	30
60210		BIKARBONAT KOBIA	30
95061	DREIDO	SMAKPASTA PISTAGE 100	50
04051	BODÉN	PISTAGENÖT NATURELL SKALAD	100
64343	BARBAR	CHOKLADCHIPPITS BAKFAST MÖRK	400

Blanda rumstempererat smör och socker. Tillsätt resterande ingredienser och blanda till en deg. Väg upp degen i ca 500g bitar och rulla ut till stänger. Kyl. Skär upp i 50g bitar och lägg på plåt med papper, 12-16 st/plåt. Platta till bitarna. Grädda på 180°C i ca 15 min.



COOKIES CHOKLAD MED KOKOS

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Stor choklad- och kokossmakande cookie toppad med extra kokos.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01158	ABDON	VETEMJÖL KONDIS	2270
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1666
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
56011	NORDIC	SIRAP MÖRKGUL	335
15409	STJÄRN	ÄGG FLYTANDE BIB EU	335
26120	HANSO	BAGERISALT	30
60210		BIKARBONAT KOBIA	30
64363	BARBAR	KAKAOPULVER 22/24 MÖRK 100%	50
95043	DREIDOP	SMAKPASTA KOKOSNÖT	100

Topping

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
14110	BODÉN	KOKOS MEDIUM	200

Blanda rumstempererat smör och socker. Tillsätt resterande ingredienser och blanda till en deg. Väg upp degen i ca 500g bitar och rulla ut till stänger på kokos. Kyl. Skär upp i 50g bitar och lägg på plåt med papper, 12-16 st/ plåt. Platta till bitarna. Grädda på 180°C i ca 15 min.

MANDELKUBB MED BITTERMANDELMASSA

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Klassisk mandelkubb smaksatt med äkta bittermandel från bittermandelmassa.

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	1000
01725	KOBIA	MJÖLKPULVER KOBIMILK	50
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	2600
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	780
51500	ARLA	SMÖR NS	650
01139	DIPLOM	DIPLOM BITTERMANDELMASSA	300
15409	STJÄRN	ÄGG FLYTANDE BIB EU	200
01732	KOBIA	HJORTHORNSALT	50
95002	KOCKEN	BAKPULVER	25
13938	KOBIA	VANILJSOCKER BOURBON 100%	3

Topping

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
00158	NORDIC	PÄRLSOCKER MIDI 2000	100

Blanda mandelmassa och socker, tillsätt smör lite i taget. Blanda i resten av ingredienserna till en deg. Blanda inte för mycket. Väg upp i 2 kg press och dela. Penslas med ägg och doppas i pärlsocker. Grädda på 200°C i ca 15 min.

01139 - KOBIA
DIPLOM BITTERMANDELMASSA
6 KG

Svensktillverkad bittermandelmassa baserad på hackad och valsad bittermandel. Massan har en tydlig bittermandelsmak och är främst avsedd för att höja smaksättningen av fyllningar och bakverk.

NYHET!

MJUK KAKA MED MANDELMASSA, RABARBER OCH KARDEMUMMA

RECEPT: RONNY BJÖRKLUND & JOHAN SJÖSTRAND

Mjuk kardemummakaka med mandel och rabarberfyllning. Rikligt toppad med grovmald kardemumma och socker.

Mjuk kardemummakaka

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62813	ZEELAN	MORMORS LJUSAKAKA	1000
		VATTEN	500
69102	POWER	RAPSOLJA	300
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	100
72539	BODÉN	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVMALD	10

Blanda ingredienserna till kakan utom mandelmassa i 5 min på låg hastighet. Skrapa kanterna efter halva tiden. Blanda ner den rivna mandelmassan i smeten. Fyll tårtringar till 2/3.

Spritsbar fyllning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
01103	DIPLOM	MANDELMASSA	300
		VATTEN	50
95053	DREIDO	SMAKPASTA RABARBER	30

Blanda mandelmassa med smakpasta, tillsätt vatten lite i taget till en spritsbar massa. Spritsa ringar på de fyllda ringarna med rabarbermassan

Topping

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	200
72539	BODÉN	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVMALD	5

Blanda ihop strösocker och kardemumma. Strö kardemumma-sockret uppe på de fyllda ringarna. Grädda på 160°C i ca 30 min. Låt svalna något. Servera med en god vaniljsås.

— Smakpastorna från Dreidoppel går alldeles utmärkt att använda för att skapa en framträdande smak i olika bakade kakor, cookies och fyllningar.

— Ronny Björklund, utvecklingsbagare
Kobia R&D

62813 - ZEELANDIA

MORMORS
LJUSA KAKA
15 KG

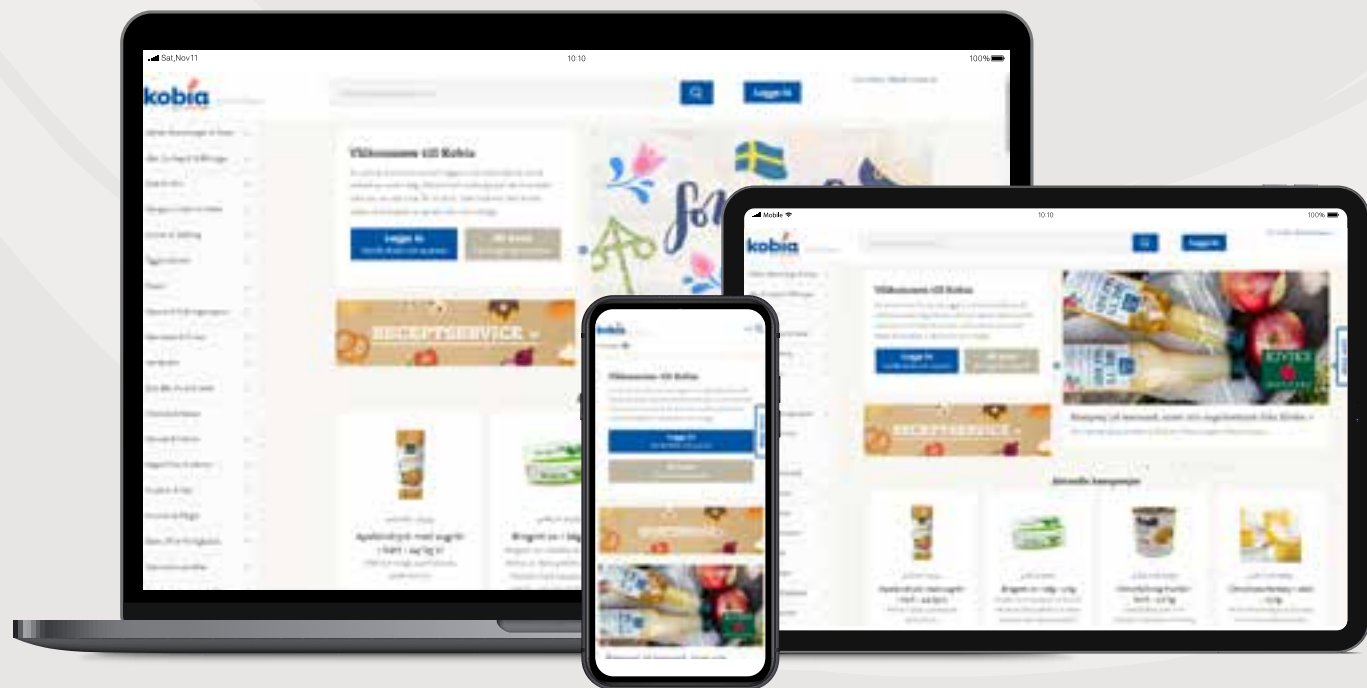
Mix för mjuka kakor med vaniljsmak. Tillsätt endast vatten och olja.

95053 - DREIDOPPEL

SMAKPASTA
RABARBER
1 KG

Rabarberpasta med frisk, fruktig och lätt syrlig smak och orangeröd färg. Med 30 % rabarberpuré.





Guide till Kobia e-handel:

Över 2000 artiklar, personlig service, digitala tjänster och kampanjer

I vår e-handel har du tillgång till över 2000 artiklar för bageri, konditori, glasstillverkning, foodservice och paketering/servering. Här hittar du information om oss, våra produkter, dina leveranser, villkor och priser samt får tillgång till nyheter, kampanjer och våra digitala tjänster ihop med personlig service i vår chat.

Nu har vi förbättrat vår e-handel ytterligare med tillägg av kampanjer, säsongsartiklar och produktnyheter. Du hittar även särskilda kategorier där vi samlat olika specialprodukter som ekologiska produkter eller veganskt. Utöver det så har vi gjort en väsentlig förbättring av sökfunktionen där du nu får ännu bättre träff på enstaka sökord ihop med sök på varumärken. I övrigt så har du som vanligt tillgång till smidig beställning via ditt digitala beställningsunderlag. Du kan skapa inventeringsunder-

lag, anmäla returer eller reklamationer och ladda ner produktcertifikat. Du får alltid en orderbekräftelse via mail när du beställer och har du några frågor angående en order eller produkt så finns vi tillgängliga att snabbt hjälpa dig i vår chat under kontorstid. E-handeln är öppen dygnet runt.



2000 artiklar för bageri, konditori, glass, food-service, luncher, servering och paketering

I vår e-handel har du smidig tillgång till vårt sortiment och dina priser. Du kan beställa direkt från vårt lagerlagda sortiment dagen innan leverans, färskvaror två dagar innan leverans eller lägga order på varor som vi beställer hem särskilt för dig inom ett par veckor.



Smidig repeatorderfunktion och information om dina leveranser

I e-handelns beställningsunderlag hittar du köphistorik på allt du handlat av oss under de senaste åtta veckorna. Här kan du enkelt lägga repeat-order och se din köphistorik vecka för vecka på de artiklar du handlar mest frekvent. Du kan även se dina leveransvillkor och dina tillgängliga leveransdagar.



Kampanjer, nyheter och säsongsartiklar

I e-handeln hittar du allt som är på gång eller nytt just nu. Här hittar du utvalda artiklar inför säsonger och högtider, du hittar även produktnyheter och produkter inom utvalda områden som exempelvis ekologiskt, glutenfritt eller vegan. Utöver det får du enkel tillgång till alla våra pågående kampanjer och specialerbjudanden.



Service via Live Chat

Har du frågor eller vill veta mer om någonting? Vår Live Chat är öppen under kontorstider. Du kan självklart även ringa eller maila oss om frågor rörande din order eller vårt sortiment.

Kontakta oss via Live Chat på shop.kobia.se så hjälper vi dig att komma igång!

ÖVRIG SERVICE I KOBIA E-HANDEL

Kobia Receptservice - I Kobia Receptservice får du enkelt kontroll över alla dina recept. Receptservice räknar ut näringsvärden, skriver innehållsförteckningar och hanterar priskalkyler för recept skapade med artiklar från Kobia. Här hittar du även en stor katalog av recept skapade av våra utvecklingsbagare och konditorer på Kobia R&D.

Förbättrad artikelsök - Vi har nu gjort vår artikelsökning mer användarvänlig! Nu kan du söka på både artikelnamn och ord i produktbeskrivningar. Vill du se alla artiklar från ett visst varumärke så kan du nu också söka på varumärkets förkortning.

Smidig inventeringstjänst - I vår e-handel får du hjälp med artikelunderlag till din inventering. Du kan välja på

att antingen inventera och spara inventeringen i e-handeln eller exportera artikellista och priser till en excel-fil (rekommenderas).

Anmäl reklamation eller retur - Har något blivit fel? Här kan du via ett smidigt online-formulär göra din anmälan om reklamation eller retur. Du kontaktas sedan av försäljningsavdelningen som tar ärendet vidare.

Data till PCS Flavour - Kobia är anslutna till det leverantörsoberoende recept- och kalkylsystemet Flavour som utvecklas av PCS. I vår e-handel kan du ladda ner den prisfil som Flavour behöver för att skapa dina kalkyler.

Produktcertifikat och utökad data - Du hittar alla produktfaktablad och certifikat du behöver för våra artiklar i e-handeln.

RETURADDRESS:

KOBIA AB
BOX 322
135 29 TYRESÖ

B

PP

Sverige, Port Payé



Kobia AB | Tyresö - Göteborg - Hässleholm | www.kobia.se | info@kobia.se | Växel 010-206 77 91 | Order 010-206 77 95



MIX
Papper från
ansvarfulla källor
FSC® C109062

