

JUL



Hjälper dig att lyckas!

SKAPA EN
MAGISK JUL
FÖR DINA
KUNDER



INSPO



Du följer väl oss på INSTAGRAM & FACEBOOK?

Ta del av senaste nytt och inspireras.



www.kaka.se



KåKå AB



@kaka_orkla



KåKå AB

Vi reserverar oss för slutförsäljning och eventuella tryckfel.

Produktutveckling: MAGNUS HELLMAN, CHRISTIAN EEK & CAROLINA MAGNUSSON

Konceptutvecklare Non Food: ANNA JACOBSSON

Grafisk form: PIA LINDE | Texter: ROBERT LITHNER

Foto: CHARLOTTE STRÖMWALL | Tryck: EXAKTA AB

© KåKå AB 2022



BOOSTA JULEN

NU ÄR DET JUL IGEN...

...och vi har boostat med massor av smarriga och nytänkande recept. Som skinkmackan med dijonmajo och saltgurka på en skiva apelsin- och mandellevain. Eller den moderna jul-landgången med hela julbordet på en macka!

Vi har även kavlat och kavlat och kavlat för att få fram en riktigt frasig lussekatt, och glaserat tillräckligt med julgranskolor för att fylla många vintriga granar.

OCH JULEN VARAR ÄN TILL PÅSKA...

...för visst är vintern mer än bara julveckorna i december?! Därför presenterar vi en serie förpacknings- och exponeeringsmaterial i limited edition med namnen VINTER.

Allt för att du ska kunna boosta vinterförsäljningen redan från halloween och fram till dess att den sista snön har smält framme på vårkanten.

För de riktigt vintriga dagarna rekommenderar vi receptet med varm choklad på pinne! Perfekt både som take away och njut-på-plats när snöflingorna singlar ner över vinterlandskapet.

**VI ÖNSKAR DIG EN RIKTIGT GOD JUL!
OCH EN FANTASTISK VINTER!**

INNEHÅLL

EXPONERING I BUTIK	05
BRÖD & MACKOR	13
WIENER- & VETEBRÖD	21
BAKELSER & TÅRTOR	31
SÖTA SMÅ KAKOR	39
CHOKLAD & GODIS	47





EXPO- NERING BUTIK



77737 | Bärkasse VINTER ►
är den perfekta bärkassen
att bära hem allt gott i.

77368 | Bygelpåse VINTER ►
med ett fint print av snö-
flingor och snöprickar som
kan fyllas med goda limpor,
vörtbröd, saffranslängder
eller vanliga längder.

▲ 77738 | Kaffebägare VINTER
som passar perfekt till Take Away-
kaffet eller för den delen en god
varm choklad.

▲ 81690 | Dekal VINTER
som du fint försluter dina
kakpåsar med fina småkakor
och pepparkakor i, men även
försluter pepparkaksdegen
eller "presentpåsen".



VINTER ÄR MER ÄN JUL

Därför lanserar vi en tillfällig serie produkter för att förpacka och exponera. Designen med vita prickar och snöflingor har fått ge namn åt serien - VINTER.

Produkterna i serien kommer att lyfta din butik under julen. Men precis som vintern är mer än bara julen så kommer förpackningsserien att leva både före och efter julperioden. Det gör helt enkelt att din försäljningsperiod för vinterprodukter förlängs.

En bra start är direkt efter halloween när många börjar längta efter vinter men det är för tidigt för att er julproduktion ska ha kommit igång.

Se möjligheterna med att fylla upp din disk med förpackade varor och gör det snyggt!

VINTER är en serie som lyfter dina produkter och som skapar merförsäljning i ditt bageri och konditori.



76293 | Bakelsekartong 12x13x9
 75813 | Spånkorg 170x110x60
 76704 | Opp-Påse 140x70x350
 815302 | Hampasnöre



76705 | Opp-Påse 70x45x205
 74805 | Trä Tesked Vaxbehandlad



76705 | Opp-Påse 70x45x205
 81482 | Marsipanfigurer **NYHET!**
 Tomte/ Snögubbe 30 g



▲
 76285 | Bakelsekartong
 Brun/vit 24x13x9
 77708 | Bakelsekartong
 Grå/ vit 12x13x9



81477 | Marsipan mix Jul
 6 olika figurer 15 g, 24 st

MIXA OCH MATCHA

Var inte rädd för att blanda de olika serierna. Den gröna och den röda julen passar lika bra tillsammans som var för sig. Addera den tillfälliga vita serien VINTER för att göra julen, och hela vintern, magisk!

Att använda tillsammans med kartonger och påsar som är vita, svarta eller naturbruna är perfekt men endast din fantasi sätter gränserna.

VIT JULSERIE

81690 | Dekal VINTER 100x40 mm **NYHET!**
 77737 | Bärkasse VINTER **NYHET!**
 260x170x260 mm
 77738 | Kaffebägare VINTER 36 cl **NYHET!**
 77368 | Bygelpåse VINTER **NYHET!**
 220x440 mm

GRÖN JULSERIE

81687 | Dekal God Jul Grön
 807961 | Satinband Grön

RÖD JULSERIE

81685 | Dekal God Jul Röd
 807941 | Satinband Röd

77730 | Pralinask svart 8- bit
 77731 | Lock pralinask 8- bit



- 77369 | Kakförpackning 105x70x200 **NYHET!**
- 77161 | Ask med fönster 180x110x50mm
- 77179 | Zippåse 160x90x235 mm **NY STORLEK!**
- 75939 | Burk m Alu lock 250 ml
- 76700 | Opp-Påse 100x70x200





PLOCKVÄNLIGT

Låt kunderna plocka själv för att klämma och känna. Det ökar snittförsäljningen jämfört med produkter som är "gömda" på väggen bakom kassan.



EXPONERING I BUTIKEN

Förpacka dina läckerheter (gärna de med lång hållbarhet) på ett oemotståndligt sätt och planera din merförsäljningsyta så att det är lätt för dina kunder att plocka med en extra påse i korgen. Eller två. Eller tre.

Kom ihåg att en välfylld hylla hjälper dig att sälja bättre än en hylla med få produkter eller en hylla som är urplockad.



1. 77369 | Kakförpackning **NYHET!**
105x70x200
2. 76700 | Opp-Påse 100x70x200 mm
(Passar perfekt i kakförpackningen 77369)
3. 75813 | Spånkorg 175x110x60 mm
4. 77179 | Zippåse **NY STORLEK!**
160x90x235 mm
5. 76700 | Opp-Påse 100x70x200 mm
6. 75939 | Burk med lock 250 ml
7. 77091 | Opp-Påse 60x40x160 mm
8. 77735 | Dekal "Mums"
9. 76700 | Opp-Påse 100x70x200 mm
10. 77045 | Arkat Vaxpapper 200x160 mm

81690 | Dekal VINTER 100x40 mm **NYHET!**
77737 | Bärkasse VINTER **NYHET!**
77369 | Kakförpackning 105x70x200 **NYHET!**
74777 | Take Away 1000 ml





BRÖD & MACKOR

VÖRTBRÖD

Ett klassiskt recept på vörtbröd med skällning för ett extra fylligt och gott bröd.

(20 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
	<u>Skällning Dag 1</u>	
	Vatten	1 000
22833	Rågmjöl Fint	500
	<u>Bortgöring Dag 2</u>	
	Vatten	1 500
214081	Jäst för söta degar	200
22802	Bagerivetemjöl Extra	5 000
22833	Rågmjöl Fint	1 000
20138	Sirap brun	1 000
48103	Bakvört	1 000
27826	Smör normalsalt Valio	200
21134	Bagerisalt Suprasel	100
666073	Pepparkakskrydda	25
63351	Russin thompson	800
	<u>Glans</u>	
2028	Brödglass	10
	Vatten	100
Totalt		12 435

Degbearbetningstid.....2+7 minuter
 Degtemperatur 26°C
 Liggtid..... 40 minuter
 Rasktid 45 minuter
 Rasktemperatur..... 35°C
 Fuktighet 75%
 Insättningstemperatur 250°C
 i 5 minuter, sänk sedan till 180°C
 Ånga.....8 sekunder
 släpp ångan efter 15 sekunder
 Avbakningstemperatur 180°C
 30 minuter

Dag 1

Blanda skällningen (koka upp vatten och slå över rågmjöl, blanda och plasta).

Dag 2

Blanda alla ingredienser inklusive skällningen. Låt vila i 40 minuter. Väg upp bitar om 600 gram, rundriv och låt spänna av. Slå upp avlänga limpor och baka av. Pensla med brödglass eller mjölk efter bakning för extra glans på bröden.

MISOLAX MED SAFFRANMAJONNÄS PÅ KLASSISKT VÖRTBRÖD

Svenska julsmaker möter Japan!

(1 styck)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
	<u>Bröd</u>	
GR	Vörtbröd	50
	<u>Ingredienser</u>	
55131	Lax Misogravad	50
17535	Majonnäs 78%	20
3973	Saffran Hbg Premium	1
	<u>Topping</u>	
65908	Sesamfrö svart	1
	Grönkål	10
	Ärtskott	2
151181	Olivolja	1
Totalt		135

Skiva vörtbröd. Blanda majonnäs och saffran och bred på brödskivan, lägg på lax och toppa med grönkål, ärtskott och svart sesam. Ringla till sist över lite olivolja.



77053 | Påse 3 kg brun





74791 | Landgångsbricka Kraft 22x9 cm

LEVAIN – APELSIN & MANDEL

Ett härligt bröd av typen levain bakat med apelsin och mandel.

(14 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
	Vatten	3 000
22801	Bagerivetemjöl KåKå S	4 500
GR	Rågsurdeg	1 500
214071	Jäst Bageri Original	15
21133	Havssalt	150
18106	Apelsinskal	100
62172	Mandel	600
Totalt		9 865

Degbearbetningstid..... 2+10+2 minuter
Degtemperatur 27°C
Liggtid..... 60+30+30 minuter
Rasktid 50 minuter
Rasktemperatur..... 22°C
Fuktighet Rumstemperatur
Insättningstemperatur 280°C
Ånga.....8 sekunder
Avbakningstemperatur 180°C
 cirka 40 minuter

Blanda alla ingredienser utom salt, mandel och apelsinskal. Tillsätt salt de sista 2 minuterna och blanda sedan ner mandel och apelsinskal på låg växel. Lägg degen i oljad back och låt jäsa i rumstemperatur.

Vik degen först efter 60 minuter, jäs sedan ytterligare 30 minuter, vik igen och låt jäsa 30 minuter till.

Väg upp bitar om 700 gram och forma efter tycke och smak. Låt jäsa cirka 60 minuter i rumstemperatur. Baka av enligt anvisningarna.

SKINKMACKA

Julskinka med dijonmajo mellan två brödsivor!

(1 styck)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
	<u>Bröd</u>	
GR	Levain apelsin mandel	200
	<u>Fyllning</u>	
29515	Julskinka skivad	100
17535	Majonnäs 78%	50
379071	Senap Dijon ljus	5
	Spenat	5
	Persilja färsk	2
	Ärtskott	2
Totalt		364

Skiva bröd. Blanda majonnäs med dijonsenap och bred på de två brödsivorna. Lägg på skinka och spenatblad och toppa med persilja och ärtskott. Lägg på den andra skivan bröd. För extra sälta lägg även i några bitar saltgurka.



LANDGÅNGSBRÖD

Ett toastbröd bakat i form smaksatt med "julkryddor".

(5 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
	Vatten	1 000
22802	Bagerivetemjöl Extra	1 700
22158	Rågsikt oblandad	200
15124	Vetebröds margarin	150
20138	Sirap brun	75
214071	Jäst Bageri Original	75
47967	FermenSon Mjuk	35
21134	Bagerisalt Suprasel	30
666073	Pepparkakskrydda	2
Totalt		3 267

Degbearbetningstid.....2+7 minuter
 Degtemperatur 27°C
 Liggtid.....20 minuter
 Rasktid.....50 minuter
 Rasktemperatur.....35°C
 Fuktighet.....75%
 Insättningstemperatur.....250°C
 sänk efter 5 minuter
 Ånga.....8 sekunder
 släpp ångan efter 5 minuter
 Avbakningstemperatur.....180°C
 25 minuter

Blanda alla ingredienser och låt vila i 20 minuter. Väg upp bitar om 600 gram och rundriv. Låt vila och slå sedan upp som limpor och placera i form. Jäs och baka av. Dela brödet på längden efter att det svalnat för landgångsbotten.

MODERN JUL-LANDGÅNG

En landgång med julbordstema.

(1 styck)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
	<u>Bröd</u>	
GR	Landgångsbröd med julsmak Margarin eller smör	100
	<u>Topping Sill</u>	
29253	Ägg kokta skalade	50
821181	Sill	25
364051	Gräslök	2
	Rödlök	5
	<u>Topping Lax</u>	
55132	Lax Gravad	30
9009613	Hovmästarsås	10
	Dill färsk	2
	<u>Topping Skinka</u>	
29515	Julskinka	30
17530	Majonnäs 78%	20
379071	Senap Dijon	5
	Oxalis	1
	<u>Topping Köttbullar</u>	
51656	Köttbullar	20
88120	Rödbetsallad tärnad	10
	Rödbetskott	1
	<u>Topping Ost</u>	
86036	Ädelost	20
46198	Topfil Päron	10
122881	Gingerbread Couple	
	Rosmarin	1
Totalt		342

Skiva bröd och bred på margarin eller smör. Blanda majonnäs och dijonsenap, hacka rödlök och gräslök. Dela ägget i en äggdelare och skiva sill. Montera enligt bilden.



74791 | Landgångsbricka Kraft 22x9 cm



77368 | Bygelpåse VINTER, 220x440 mm



WIENER- &
VETTERBROD

WIENERLUSSEKATTER MED SAFFRAN

En frasig version av lussekatter som är gjord på en kavlad wienerdeg.

(cirka 100 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
22802	Bagerivetemjöl Extra	2 500
	Vatten	1 000
21725	Helägg flytande	500
20239	Strösocker	200
214081	Jäst Söta Degar	150
15129	Delikatess Lyx	150
1478	Saffran Hbg strå	80
21134	Salt	25
	<u>Inkavling</u>	
15164	Butter Pastry 100%	2 500
	<u>Fyllning</u>	
3865	Wienerremons	1 400
	<u>Dekor</u>	
63351	Russin thompson medium	200
Totalt		8 705

Degbearbetningstid.....4+2 minuter
Degtemperatur15–20°C
Liggtid..... 15 minuter mellan varje slag
Rasktid 35 minuter
Rasktemperatur..... 30°C
 Jäs gärna i rumstemperatur
Fuktighet 75%
Insättningstemperatur 230°C
 Sänk direkt till 210°C
Ånga.....5 sekunder
 Öppna spjället efter 5 minuter
Avbakningstemperatur 210°C
 7 minuter

Kör degen klar och låt vila i cirka 15 minuter i frys. Kavla in fett i 3x3 slag, låt vila cirka 15 minuter per slag i frysen.

Kavla ut degen på 4 mm. Dela på längden till två längder. Sporra upp cirka 1 cm breda bitar. Rulla ihop som en lussekatt.

Sätt 12 stycken på plåt med papper. Jäs upp och tryck till i skarvarna och fyll med wienerremons. Dekorera med 2 russin i varje katt. Baka av.

EGENKOKT SAFFRAN

Art nr.	Namn	Vikt (g)
	Vatten	1 400
20239	Strösocker	1 000
	Mörk Rom eller Cognac	150
12369	Råsafran 500 g*	100
Totalt		2 650

Marinera råsafran med sprit i minst ett dygn. Koka upp vatten och socker. Låt svalna till 90°C. Blanda ner saffransblandningen och låt stå cirka 1 vecka. Dosera cirka 40–50 gram/liter degvätska.

* Vi har även Råsafran i förpackning om 100 g (art nr. 12381)





77058 | Kanisterpåse Nr3 Brun



77058 | Kanisterpåse Nr3 Brun

LUSSEWIENERLÄNGDER

Placera wienerlussekatter i form för att skapa en frasig wienerlängd till julen.

(cirka 25 stycken längder)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
22802	Bagerivetemjöl Extra	2 500
	Vatten	1 000
21725	Helägg flytande	500
20239	Strösocker	200
214081	Jäst Söta Degar	150
15129	Delikatess Lyx	150
1478	Saffran Hbg Classic	80
21134	Salt	25
	<u>Inkavling</u>	
15164	Butter Pastry 100%	2 500
	<u>Fyllning</u>	
3865	Wienerremons	1 400
14531	Vaniljkräm	1 400
	<u>Dekor</u>	
62173	Mandelspån blancherad	200
20215	Pärsocker	200
Totalt		10 305

Degbearbetningstid.....4+2 minuter
 Degtemperatur15–20°C
 Liggtid..... 15 minuter mellan varje slag
 Rasktid35 minuter
 Rasktemperatur..... 30°C
 Jäs gärna i rumstemperatur
 Fuktighet 75%
 Insättningstemperatur 230°C
 Sänk direkt till 210°C
 Ånga.....5 sekunder
 Öppna spjället efter 5 minuter
 Avbakningstemperatur 210°C
 7 minuter

Kör degen klar och låt vila i cirka 15 minuter i frys. Kavla in fett i 3x3 slag, låt vila cirka 15 minuter per slag i frys.

Kavla ut degen på 4 mm. Dela på längden till två längder. Sporra upp cirka 1 cm breda bitar. Rulla ihop som en lussekatt. Sätt 4 stycken i varje **75580 Pappersform**. Jäs upp och tryck till i skarvarna och fyll med wienerremons samt vaniljkräm. Dekorera med hyvlad mandel och pärlsocker. Baka av.

JULSEMLA

Låt säsongen för semlor starta lite tidigare och bjud dina kunder på en julig pepparkakssemla.

(cirka 30 stycken = ett bräck)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
GR	Pepparkaksvetedeg (sida 26)	1 500
27168	Vispgräde 40%	1 500
3893	Semlefyllning Rostad	900
20212	Dekorationsflorsocker	15
Totalt		3 915

Baka pepparkaksbullar, låt svalna. Skär av locket på bullen. Spritsa på semlefyllning, cirka 30 gram per bulle. Spritsa på gräde, cirka 50 gram per bulle. Sätt på locket och damma med florsocker.



PEPPARKAKSLÄNGDER

Juliga pepparkaksvetelängder med apelsin och choklad.

(cirka 10 stycken längder)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
GR	Pepparkaksvetedeg	4 120
	<u>Fyllning</u>	
3819	Mandelfyllning	1 200
46223	Chokladchippits	200
18106	Apelsinskal hackade	200
666073	Pepparkakskrydda	100
	<u>Dekor</u>	
62174	Mandel strimlad blancherad	300
Totalt		6 120

Rasktid 35 minuter
Rasktemperatur 37°C
Fuktighet 80%
Insättningstemperatur 200°C
Avbakningstemperatur 200°C
 12–15 minuter

Väg upp bitar om 250 gram. Kavla ut längderna på 3 mm Blanda fyllningen med pepparkakskrydda. Stryk ut på längderna. Toppa med apelsinbitar och chokladchippits. Rulla ihop och sporra. Tvinna och sätt i **75580 Pappersform** och jäs. Spraya med vatten och strö på mandel. Baka av.

Tips!

Använd vår nya serie VINTER när du ska förpacka dina pepparkakslängder. Då framhävs vinter- och julkänslan i produkten med hjälp av snöflingorna på förpackningen.

GRUNDRECEPT PEPPARKAKSVETEDEG

Art nr.	Namn	Vikt (g)
22802	Bagerivetemjöl Extra	1 800
	Vatten	1 000
01063	Vetebrödsbas	500
20239	Strösocker	300
15193	Rapsolja	250
214081	Jäst för söta degar	180
666073	Pepparkakskrydda	80
666046	Kardemummakärna	10
Totalt		4 120

Degbearbetningstid.....4+8 minuter
Degtemperatur 27°C
Liggtid..... 30 minuter
Rasktid 45 minuter
Rasktemperatur..... 37°C
Fuktighet 80%
Insättningstemperatur 200°C
Avbakningstemperatur 200°C

Blanda alla ingredienser i degblandare. Låt vila. Slå upp till önskade bitar.





75654 | Pappersform 75x265mm

74777 | Take Away 1000 ml
77028 | Wrapspapper brunt 300x450 mm
81687 | Dekal God Jul Grön
815302 | Hampasnöre



PEPPARKAKSBULLAR MED APELSINFYLLNING

Mjuka sockrade pepparkaksbullar i en god kombination med apelsinfyllning.

(cirka 80 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
GR	Pepparkaksvetedeg (sida 26)	4 120
	<u>Fyllning</u>	
14542	Laktosfri Vaniljkräm	2 000
060881	Delipaste Apelsin	160
	<u>Socketlag</u>	
20239	Strösocker	500
	Vatten	500
	<u>Dekor</u>	
20239	Strösocker	300
666073	Pepparkakskrydda	20
20212	Dekorationsflorsocker	10
Totalt		7 610

Blanda degen och låt jäsa. Rundriv bullar på 1500 gram bräck. Sätt på plåt och jäs 35 minuter. Baka av på 200°C i 6 minuter, låt svalna.

Koka upp sockerlag, låt svalna. Blanda socker och pepparkakskrydda.

Blanda vaniljkräm med apelsinpasta och fyll bullarna underifrån. Pensla tunt med sockerlag över alla bullar och täck med pepparkakssocker. Damma över med florsocker.

77054 | Kanisterpåse nr 2 brun 160x90x250 mm ►
81690 | Dekal VINTER

SOCKRADE PEPPARKAKS- VETEJÄRTAN

Mjuka sockrade vetedegshjärtan med en ljuvlig pepparkakstouch.

(Cirka 80 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
GR	Pepparkaksvetedeg (sida 26)	4 120
20216	Pärsocker Midi	300
Totalt		4 420

Rasktid 35 minuter
Rasktemperatur 37°C
Fuktighet 80%
Insättningstemperatur 200°C
Avbakningstemperatur 200°C
 6 minuter

Kavla ut degen till 3 mm. Stick ut hjärtan.
 Spraya vatten och doppa i pärlsocker.
 Sätt på plåt och jäs. Baka av.





77368 | Bygelpåse VINTER, 220x440 mm



BAKELSER & TARTOR

NAKED PANNETONECAKE

En klassisk italiensk julkaka med en krämig apelsinfyllning, som gör julen ännu godare.

(1 kaka)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
GR	Panettonebotten	300
14532	Vaniljkräm	300
060881	Delipaste Apelsin	50
20212	Dekorationsflorsocker	50
Totalt		700

Dela botten på 3 delar. Blanda sedan vaniljkräm och Delipaste apelsin och spritsa 2 lager med kräm. För att lyxa till det ännu mer kan du toppa tårtan med florsocker.



GRUNDRECEPT PANETTONEBOTTEN

Art nr.	Namn	Vikt (g)
<u>Fördeg</u>		
22802	Bagerivetemjöl Extra	700
27107	Standardmjölk	500
214071	Jäst Bageri Original	130
364141	Vanillinsocker	10
<u>Bortgöring</u>		
22802	Bagerivetemjöl Extra	1 250
21725	Helägg flytande	500
63340	Russin	500
27826	Smör	400
27107	Standardmjölk	400
20239	Strösocker	300
20391	Glukossirap	80
21134	Bagerisalt	50
214071	Jäst	40
59025	Citron Zest	10
59032	Apelsin Zest	10
Totalt		4 880

Degbearbetningstid.....	2+4+4+4+2 minuter
Degtemperatur	28°C
Liggtid.....	90 minuter
Rasktid	90 minuter
Rasktemperatur.....	35°C
Fuktighet	75%
Insättningstemperatur	175°C
Avbakningstemperatur	175°C
25–30 minuter	

Blanda ihop fördeg och låt vila i 60 minuter. Blanda sedan fördeg med bortgöringen förutom smör, russin och apelsinskal.

När degen fått en optimal glutenutveckling tillsätt det rumstempererade smöret lite i taget och blanda till sist i russin. Låt vila i 90 minuter.

Väg upp bitar om 300 gram. Placera i en smord anslagsring. Sätt i jäskåp i cirka 90 minuter och baka av.





758401 | Bakelsebricka Guld 95 mm

JULGRANSKULA

Bakelsetart i form av en röd julgranskula med smak av jordgubb och choklad.

(15 stycken bakelser)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
56359	Toscaform Smör	135
	<u>Fyllning</u>	
02475	Mörk tryffel	300
63124	Kokos chips	75
	<u>Mousse</u>	
1695	Jordgubbsmousse	750
	Vatten	150
27168	Vispgrädde 40%	200
	<u>Glaze</u>	
GR	Röd jordgubbsglaze	340
	<u>Dekor</u>	
047701	Figurmarsipan Vit	50
123081	Spray Guld	2
12233	KåKå Non Temp Mörk Lyx	10
Totalt		2 012

Insättningstemperatur 180°C

Avbakningstemperatur 180°C

6 minuter

Baka av toscaformar och låt svalna.

Rosta kokosflakes 2 minuter tills de får lite färg. Blanda upp kokos med tryffel och spritsa i skalen.

Vispa grädde löst. Blanda moussepulver med vatten och låt stå 5 minuter. Blanda med grädden. Gjut i silpatformar och frys.

Ta ut kulorna och sätt på galler.

Värm glazen till 36°C och häll över moussekulorna. Sätt kulorna på tarten.

Forma små knoppar med marsipan och spraya med guldspray, montera på varje bakelse. Smält Non Temp och spritsa öglor att sätta på marsipanknopparna.

GRUNDRECEPT RÖD JORDGUBBSGLAZE

Art nr.	Namn	Vikt (g)
20391	Glukossirap	450
	Vatten	310
20239	Strösocker	450
	Kondenserad mjölk	250
46222	Belcolade Vit CT	450
46040	Ladyfruit Miroir	225
062251	GA Jordgubb	100
12349	Power Flowers Röd	3
364281	Gelatinpulver	20
	Vatten	100
Totalt		2 358

Blanda gelatinmassa och vatten och låt stå cirka 30 minuter.

Koka socker, vatten och glukos till 103°C.

Slå över resterande ingredienser.

Mixa glazen slät med stavmixer. Kyl till nästa dag. Arbetstemperatur 34°C.



APELSIN- OCH CHOKLADBAKELSE

En julig bakelse med chokladmarsipan
– två bakelselängder som man delar till
önskad storlek.

(2 längder = 30 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
59818	Bakelsebotten Naggad	700
59523	Rulltårtskapsel Ljus	500
14531	Vaniljkräm	400
07875	Äppel delikatess	200
	<u>Mousse</u>	
27168	Vispgrädde 40%	1 000
	Vatten	250
1697	Apelsinmousse	200
	<u>Lock</u>	
048241	Marsipan Brun Chokladsmak	800
Totalt		4 050

Ta fram smördeg och låt tina. Baka av enligt
förpackningens anvisningar, cirka 20 minuter i
200°C. Skär upp i 4 längder.

Stryk äppelfyllning på två smördegsbottnar
och lägg på ytterligare en smördegsbotten på
varje. Splitsa vaniljkräm och sedan apelsin-
mousse på nästa botten.

Dela rulltårtskapseln i 4 längder, använd
2 längder och spara de andra 2 till nästa gång.
Stryk upp hela längdens kanter och topp med
mousse och sätt i kyl.

Kavla ut chokladmarsipan på 2,5 mm och mät
ut passande storlek till bakelselängden.

Ta ut längden och rulla över marsipanen.
Dela upp längden i önskade bitar.

Dekorera med valfri dekor från Dobra.

Tips!

I de här recepten har vi använt de fantastiska
mousse-baserna från Kessko. Följ receptet på
förpackningen för att snabbt och enkelt skapa
dina läckra mousser till olika produkter.
Du hittar alla våra smaker på vår webbplats
www.kaka.se.

NAPELSIN

En syrlig version på den klassiska Napoleon-
bakelsen med apelsinmarsipan och blodapelsin-
mousse.

(2 längder = 30 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
59818	Bakelsebotten Naggad	700
59523	Rulltårtskapsel Ljus	500
14531	Vaniljkräm	400
07015	Aprikossylt	200
	<u>Mousse</u>	
27168	Vispgrädde 40%	1 000
	Vatten	250
1709	Blodapelsinmousse	200
	<u>Lock</u>	
048311	Marsipan Orange Apelsin	800
Totalt		4 050

Ta fram smördeg och låt tina. Baka av enligt
förpackningens anvisningar cirka 20 minuter i
200°C. Skär upp i 4 längder. Stryk aprikossylt
på två smördegsbottnar och lägg på ytterligare
en smördegsbotten på varje.

Splitsa vaniljkräm och sedan blodapelsin-
mousse på nästa botten.

Dela rulltårtskapseln i 4 längder, använd
2 längder och spara de andra 2 till nästa gång.
Stryk upp hela längdens kanter och topp med
mousse och sätt i kyl.

Kavla ut apelsinmarsipan på 2,5 mm och
mät ut passande storlek till bakelselängden.

Ta ut längden och rulla över marsipan.
Dela upp längden i önskade bitar.

Dekorera med valfri dekor från Dobra.



75792 | Guld/silver bricka 5,6x9,5 cm





SÖTA SMÅ KAKOR

Tips!

För extra lyxiga biscotti,
doppa i vit choklad.



BISCOTTI VIT CHOKLAD/ TRANBÄR

Biscotti med vit choklad och tranbär.

(cirka 230 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
20239	Strösocker	1 350
15123	Delikatessmargarin	1 000
21725	Helägg flytande	900
22818	Vetemjöl Konditori	3 000
364141	Vanillinsocker	60
48248	Bakpulver	40
46222	Belcolade Vit CT	400
18141	Tranbär Dubbelhackad	300
Totalt		7 050

Grovhacka choklad och lägg i en bunke.

Blanda margarin och socker med vinge i en kittel, cirka 2 minuter på mellanhastighet. Sänk hastigheten och mata ner ägg. Häll i de övriga ingredienserna och kör degen tills den precis går ihop.

Dela deg i bitar om 450 gram och rulla ut till en plåts långsida. Lägg tre längder på varje plåt och baka av cirka 15–20 minuter i 200°C.

Ta ut från ugnen och dela längder i bitar om 30 gram. Lägg bitarna med snittytan upp och baka ytterligare i cirka 15 minuter i 200°C.

SAFFRANSBISCOTTI

Saffransbiscotti med hackad mandel.

(cirka 220 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
20239	Strösocker	1 350
15123	Delikatessmargarin	1 000
21725	Helägg flytande	900
22818	Vetemjöl Konditori	3 000
364141	Vanillinsocker	60
48248	Bakpulver	40
62172	Mandel hel brun	400
1478	Saffran Hbg Classic	50
Totalt		6 800

PEPPARKAKSBISCOTTI

Biscotti med hackad mandel och pepparkakskrydda.

(cirka 220 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
20239	Strösocker	1 350
15123	Delikatessmargarin	1 000
21725	Helägg flytande	900
22818	Vetemjöl Konditori	3 000
364141	Vanillinsocker	60
48248	Bakpulver	40
62177	Mandel	400
666073	Pepparkakskrydda	30
Totalt		6 780

Blanda margarin och socker med vinge i en kittel, cirka 2 minuter på mellanhastighet. Sänk hastigheten och mata ner äggen. Häll i de övriga ingredienserna och kör degen tills den precis går ihop.

Dela deg i bitar om 450 gram och rulla ut till en plåts långsida. Lägg tre längder på varje plåt och baka av cirka 15–20 minuter i 200°C.

Ta ut från ugnen och dela längderna i bitar om 30 gram. Lägg bitarna med snittytan upp och baka ytterligare i cirka 15 minuter i 200°C.

Grovhacka mandel och lägg i en bunke.

Blanda margarin och socker med vinge i en kittel, cirka 2 minuter på mellanhastighet. Sänk hastigheten och mata ner ägg. Häll i de övriga ingredienserna och kör degen tills den precis går ihop.

Dela degen i bitar om 450 gram och rulla ut till en plåts långsida. Lägg tre längder på varje plåt och baka av cirka 15–20 minuter i 200°C.

Ta ut från ugnen och dela längderna i bitar om 30 gram. Lägg bitarna med snittytan upp och baka ytterligare i cirka 15 minuter i 200°C.



SAFFRANSMANDELKUBB

Klassisk mandelkubb med saffran och en ton av bittermandel.

(Cirka 140 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
22818	Vetemjöl Konditori	1 860
20239	Strösocker	600
21725	Helägg flytande	480
27826	Smör normalsaltat	400
27815	Vispgrädde 36%	280
27107	Standardmjölk	260
1478	Saffran Hbg Classic	30
48248	Bakpulver	10
364251	Hjorthornsalt	10
489631	Bittermandel arom	2

Topping

20215	Pärsocker Maxi	200
62177	Mandel blancherad hackad	60

Totalt 4 192

Smält smör och blanda samtidigt ägg och socker lite lätt med vinge i en kittel. Blanda ner mjölk, grädde och bittermandel arom i äggvispet. Blanda ner smält smör, saffran och till sist de torra ingredienserna. Blanda ihop till en smidig smet och forma till bollar om 30 gram.

Blanda pärlsocker och hackad mandel och doppa bollarna i blandningen, lägg på plåt med bakplåtspapper och baka i ugn på 200°C i cirka 8 minuter.

75813 | Spånkorg 175x110x60
76704 | Opp-Påse 140x70x350
81687 | God Jul Dekal Grön 50 mm



CHOKLADHJÄRTAN

Mandelkakor som doppas i ljus och vit Non Temp och blir så där härligt mönstrade.

(Cirka 110 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
22818	Vetemjöl Konditori	700
27826	Smör normalsaltat	520
21725	Helägg flytande	440
20239	Strösocker	400
62175	Mandelmjöl	200
364141	Vanillinsocker	24
48248	Bakpulver	12
<u>Doppning</u>		
12232	KåKå Non Temp Ljus	500
12228	KåKå Non Temp Vit	200
Totalt		2 996

Blanda alla ingredienser i kittel med vinge. Blanda inte degen för länge, den ska bara gå ihop. Kavla ner degen till 2 mm och tryck ut till önskad form med pepparkaksform.

Baka kakorna i cirka 5 minuter på 190°C. Låt kakorna svalna.

Smält ljus och vit Non Temp var för sig. Ringla Non Temp Vit över Non Temp Ljus och doppa kakorna precis i ytan så att de får ett fint mönster. Ringla ny Non Temp Vit över den ljusa efter att det doppats några kakor om mönstret försvinner.

76700 | Opp-Påse 100x70x200
815302 | Hampasnöre 100 m
81687 | God Jul Dekal Grön 50 mm



PEPPARKAKSDEG

Klassiskt recept på pepparkaksdeg med vår smidiga pepparkakskrydda.

Art nr.	Namn	Vikt (g)
27826	Smör normalsaltat	600
20239	Strösocker	800
22818	Vetemjöl Konditori	2 500
20120	Sirap gul	840
27168	Vispgrädde 40%	300
	Vatten	300
666073	Pepparkakskrydda	75
364291	Bikarbonat	27
Totalt		5 442

Blanda ihop smör, socker, sirap och grädde i en kittel med krok. Tillsätt därefter övriga siktade ingredienser. Låt degen vila i kyl över natten. Kavla ut tunt och stick ut pepparkakor. Baka av på 180°C i cirka 10–12 minuter.

Tips!

Förpacka gärna din pepparkaksdeg i vår Glassbägare. Kom ihåg att slå in degen i plastfilm innan du lägger den i burken för att minimera risken att degen ska blöda igenom.

74788 | Glassbägare kraft 550 ml
74789 | Lock till bägare 550 ml
81690 | Dekal VINTER 100x40 mm



SYLTKAKOR

Små söta dubbla mandelkakor fyllda med sylt. Hallonsylten kan bytas ut mot aprikossylt.

(cirka 220 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
22818	Vetemjöl Konditori	700
27826	Smör normalsaltat	520
21725	Helägg flytande	440
20239	Strösocker	400
62175	Mandelmjöl	200
364141	Vanillinsocker	24
48248	Bakpulver	12
07400	Hallonsylt Extra	600
Totalt		2 896

Blanda alla ingredienser utom hallonsylt i en kittel med vinge. Degen ska precis gå ihop.

Kavla ner till 2 mm och stick ut lagom stora kakor. Gör hål i mitten på hälften av kakorna. Baka av på 190°C i cirka 5 minuter, kakorna ska inte få färg. Låt svalna och spritsa sylt på alla kakor utan hål. Tryck ner kakorna med hål på sylten. Lägg de dubbla kakorna på plåt och baka snabbt i cirka 3 minuter på 190°C så att sylten stelnar till.

När kakorna svalnat pudras florsocker över.

77161 | Kakask 180x110x50 mm





76700 | Opp-Påse 100x70x200 mm
81690 | Dekal VINTER 100x40 mm





CHOKLAD & GODIS



76700 | Opp-Påse 100x70x200 mm
807971 | Satinband vit 15 mm, 100 m/rulle

MARMELADGODIS – APELSIN & PASSION

Klassiskt marmeladgodis som är enkelt att göra och som går att variera i många olika smakkombinationer. Marmeladen är kokad på fruktpuréer av passionsfrukt och apelsin som gör att den blir så där syrlig och helt perfekt.

(cirka 360 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
590611	Puré Apelsin	1 400
591021	Puré Passionsfrukt	800
20239	Strösocker	200
37006	Fruktpektin	56
20239	Strösocker	2 000
20391	Glukossirap	440
	<u>Doppning</u>	
20239	Strösocker	500
Totalt		5 396

Värm upp puréer till 40°C. Blanda det förstnämnda sockret med pektin och häll i vid 40°C. Koka upp och tillsätt det resterande sockret och glukos lite efter hand. Koka marmelad till 107°C, häll ut i ram cirka 70x50 cm beroende på hur tjock marmeladen ska vara.

När marmeladen stelnat så skärs lagom stora bitar som rullas i socker.



MARMELADGODIS – KÖRSBÄR & HALLON

Marmeladen är kokad på fruktpuréer av körsbär och hallon vilket ger en lagom söt och rund smak.

(cirka 360 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
590771	Puré Körsbär Griottine	1 600
590731	Puré Hallon	600
20239	Strösocker	200
37006	Fruktpektin	56
20239	Strösocker	2 000
20391	Glukossirap	440
	<u>Doppning</u>	
20239	Strösocker	500
Totalt		5 396

Värm upp puréer till 40°C. Blanda det förstnämnda sockret med pektin och häll i vid 40°C. Koka upp och tillsätt det resterande sockret och glukos lite efter hand. Koka marmelad till 107°C, häll ut i ram cirka 70x50 cm beroende på hur tjock marmeladen ska vara.

När marmeladen stelnat så skärs lagom stora bitar som rullas i socker.

75939 | Burk PET 250 ml
81687 | Dekal God Jul 50 mm



PEPPARKAKSKOLA

Riktigt julig seg kola med smak av pepparkaka. Doppa i ljus choklad och dekorera kolorna efter eget tycke och smak, till exempel med krossade pepparkakor eller dekor från Dobla.

(cirka 30 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
27815	Vispgrädde 36%	500
20120	Sirap gul	500
20239	Strösocker	500
27826	Smör normalsaltat	100
21133	Havssalt	10
666073	Pepparkakskrydda	8
	<u>Doppning</u>	
46224	Belcolade Ljus CT	500
29624	Pepparkakshjärtan Små	30
Totalt		2 148

Blanda alla ingredienser i en kastrull. Koka kola till 127°C. Ju längre kolan kokar desto hårdare blir den så konsistensen kan varieras med koktemperaturen. Häll i en form cirka 20x25 cm med bakplåtspapper och låt kolan stelna i rumstemperatur några timmar.

När kolan har stelnat skärs den upp i bitar 3x10 centimeter och doppas i ljus choklad. Dekorera efter eget tycke och smak och rulla in i vaxat papper.



KARDEMUMMAKOLA

Seg, julig kardemummakola. Doppa i vit choklad och dekorera efter tycke och smak.

(cirka 30 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
27815	Vispgrädde 36%	500
20120	Sirap gul	500
20239	Strösocker	500
27826	Smör normalsaltat	100
21133	Havssalt	10
666046	Kardemummakärnor	3
	<u>Doppning</u>	
46222	Belcolade Vit CT	500
20239	Strösocker	50
666046	Kardemummakärna	20
Totalt		2 183

Blanda alla ingredienser i en kastrull. Koka kola till 127°C. Ju längre kolan kokar desto hårdare blir den så konsistensen kan varieras med koktemperaturen. Häll i en form cirka 20x25 cm med bakplåtspapper och låt kolan stelna i rumstemperatur några timmar.

När kolan har stelnat skärs den upp i bitar 3x10 centimeter och doppas i vit choklad. Dekorera efter eget tycke och smak och rulla in i vaxat papper.



SALTMANDELKOLA

Perfekt seg kola med flingsalt och rostat mandelsplitter. Påminner om den klassiska knäcken, men ännu godare.

(cirka 30 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
27815	Vispgrädde 36%	500
20120	Sirap gul	500
20239	Strösocker	500
27826	Smör normalsaltat	100
21133	Havssalt	10
62174	Mandel strimlad blancherad	100
<u>Doppning</u>		
46225	Belcolade Mörk CT	500
62174	Mandel strimlad	30
21136	Flingsalt Maldon	8
Totalt		2 248

Rosta mandelsplitter till kolan och doppsningen i ugnen på 200°C, cirka 5 minuter och låt svalna.

Blanda alla ingredienser utom mandelsplitter i en kastrull. Koka kola till 127°C. Ju längre kolan kokar desto hårdare blir den så konsistensen kan varieras med koktemperaturen.

När kolan kommit upp i rätt temperatur hälls mandelsplitter i kastrullen och rörs snabbt ner. Häll kolan i en form cirka 20x25 cm med bakplåtspapper och låt stelna i rumstemperatur några timmar.

När kolan har stelnat skärs den upp i bitar 3x10 centimeter och doppas i mörk choklad. Dekorera med rostat mandelsplitter och flingsalt och rulla in i vaxat papper.

Tips!

Kola är en perfekt produkt att använda i en egenskapad presentlåda. Komplettera med fint förpackade produkter med lite längre hållbarhet och skapa en attraktiv jullåda på bageriet. Fyll exempelvis med pepparkakor, praliner, nötter eller marsipanfigurer. Endast fantasin sätter gränserna!

77045 | Arkat vaxpapper 200x160 mm
807961 | Grönt siden band



Tips!

Det går bra att byta ut ljus choklad mot mörk choklad om du hellre föredrar det.



LYXIG HALLONPRALIN

Lyxig hallonpralin av Valenciamassa toppad med pistagenötter och frystorkade hallon. Variera med olika chokladöverdrag och få en färgsprakande och tilltalande försäljningsdisk och pralinask.

(cirka 150 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
027071	Valenciamassa	2 000
1428	Hallonpasta Hagelbergs	100
46225	Belcolade Mörk CT	1 500
	Pistagenötter	40
37021	Hallonkrisp frystorkad	20
21136	Flingsalt Maldon	10
Totalt		3 670

Blanda Valenciamassa med hallonpasta i en kittel med vinge. Väg upp bitar om 13 gram och forma till bollar. Grovhacka pistagenötter. Doppa bollarna i tempererad choklad och dekorera med pistagenötter, frystorkade hallon och flingsalt.



APELSINMARSIPANKULOR

Juliga praliner med vår goda apelsinmarsipan toppad med apelsin, chiliflakes och flingsalt.

(cirka 130 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
048311	Marsipan Orange Apelsin	2 000
46224	Belcolade Ljus CT	1 500
18106	Apelsinskal	50
21136	Flingsalt Maldon	20
	Chiliflakes	3
Totalt		3 573

Väg upp apelsinmarsipanen i bitar om 15 gram och forma till bollar. Rulla marsipan i tempererad choklad och dekorera med hackade apelsinbitar, chiliflakes och flingsalt.

77730 | Pralinask 8 -bit

77731 | Lock 8-bit

81687 | Dekal God Jul 50 mm



VIT TOSCAPRALIN

Knäckig nötfrossa med pumpa och mandel doppad i söt vit block.

(cirka 170 stycken)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
65903	Pumpakärna	300
62177	Mandel, hackad	200
65901	Sesamfrön	200
62301	Hasselnötkärnor	200
65900	Solroskärnor	200
62174	Mandel strimlad	200
01603	Crustex pulver	400
21136	Flingsalt Maldon	20

Doppning

12228	KåKå Non Temp Vit	300
20210	Florsocker	40

Totalt 2 060

Blanda alla ingredienser utom Non Temp Vit. Fyll små silipatformar och baka av på 190°C i cirka 10 minuter. Ta ut pralinerna ur formen när de svalnat och doppa i smält Non Temp Vit. Pudra över florsocker.

76700 | Opp-Påse 100x70x200 mm

84114 | Glassbägare vit

77735 | Dekal Mums 50 mm



CHOKLAD PÅ PINNE

Varm choklad på sked, lagom till cirka 2 dl vätska, till exempel mjölk eller havredryck.

(cirka 150 st à 20 g)

Art nr.	Namn	Vikt (g)
46225	Belcolade Mörk CT	1 000
46224	Belcolade Ljus CT	1 000
46222	Belcolade Vit CT	1 000
36863	Marshmallows mini	100
Totalt		3 100

Smält och temperera de olika chokladsorterna var för sig. Häll upp i lager i till exempel silipatformar och stick i en sked. Låt stelna och packa chokladpinnen med marshmallows i cellofanpåse.

Tips!

Här presenterar vi den lyxiga pinnen som en take away-produkt, men du kan lika gärna göra en festlig njut här-kopp. Perfekt för regniga dagar på konditoriet när barn (och vuxna) vill ha en kopp varm chokladdryck till fikat.

77091 | Opp-Påse 60x40x160 mm

74805 | Tesked i trä vaxbehandlad

81690 | Dekal VINTER 100x40 mm







www.kaka.se



KåKå AB



@kaka_orkla



KåKå AB

Lomma, Kastanjevägen 17, Box 63, 234 22 Lomma
Göteborg, Norra Ågatan 32, 431 35 Mölndal
Stockholm, Sollentunaholmsvägen 9, Rotebro, Box 7003, 192 07 Sollentuna
Örebro, Transportgatan 1, Box 220 90, 702 03 Örebro
Telefon: 010-484 99 00