



Frestelser

Inspiration från Kobia och partners #2 Höst/Vinter - 2025

Veganskt och glutenfritt för den bredare publiken

Scrocchiarella - snabbserverad lunchmat

**Geléhallon, skumtoppar och fudge
- se vår introduktion till klassiskt hantverksgodis**

Recept för höst och vinter från Kobia R&D

Anmäl dig till vår kurs i kavlade degar





Tfyyksisekk
3884100001

***Ny macaronmix
från Zeelandia
sid. 6***



Frestelser

2

I detta nummer:

Kobias marsipan	4
Macaronmix	6
Kanelbullens Dag	10
Easy - Bake off Nyheter	12
Scrocchiarella flat bread	14
Produktnyheter	22
Kaliforniska russin	24
Halloween	28
Klassisk godistillverkning	30
Season Cake	38
Nyår & fest	40
Tema - Vegan	42
Tema - Glutenfritt	48



Leipurin och Kobia blir del av Lantmännen.

Läs mer

 Lantmännen

kobia
part of LEIPURIN.

EN HÄNDELSERIK HÖST MED FOKUS FRAMÅT

Hösten är här – och med den kommer en ny upplaga av Frestelser, fylld till brädden med idéer, produkter och kunskap för dig som vill fortsätta utvecklas och inspireras.

Men först ett meddelande från oss och vår VD: **Vi är glada över att få dela med oss av nyheten att Leipurin och Kobia förvärvas av Lantmännen.** Som en del av Lantmännen kommer Leipurin och Kobia att drivas som en separat verksamhet inom Lantmännens energidivision, som i nuläget inkluderar verksamhet inom livsmedelsingredienser.

Denna ägarförändring förväntas ge våra kunder nya möjligheter då vi planerar att utveckla och utöka verksamheten på lång sikt vilket stärker Leipurin och Kobias expertis och tjänster för dig. Vi kommer att fortsätta vara din pålitliga partner och erbjuda dig de bästa råvarualternativen från den globala marknaden.

Som ett resultat av förvärvet blir Leipurin och Kobia en del av ett betydande och hållbart företag inom branschen, ett företag som är verksamt brett inom livsmedelskedjan från jord till bord. Detta gör det möjligt för oss att utveckla tjänster för dig som kund samtidigt som vi tar hänsyn till branschens behov av hållbarhet. Läs mer om nyheten på kobia.se. - Andeas Nyman, VD Kobia AB och Sverigechef Leipurin Group.

Med det sagt ser vi fram emot att träffa många av er på **Bake On-mässan 26–27 september**, en perfekt chans att uppleva produkter live, ställa frågor och samla inspiration inför årets mest intensiva perioder. Samtidigt bjuder vi in till **två kurser på Kobia R&D Academy** - en med fokus på julgodis och en på laminerade degar. På produktfronten fortsätter vi att utvecklas. Vi lanserar flera produktnyheter denna säsong – noggrant framtagna med fokus på **kvalitet, smak och prisvärdhet**.

Vi ser fram emot att möta dig – på mässgolvet, i kurslokalen, online eller via vår säljkår. Och tills dess – trevlig läsning och en riktigt fin höstsäsong!

/Team Kobia

Frestelser

Produktion: Kobia Marknad & R&D | Foto: Thomas Hjertén | Tryck: Åtta45

Vår egen produktion:

Tolfte färgen i vår populära kavlingsmarsipan

- Diplom Ljusblå finns äntligen i lager

Kobia R&D
 Innovation & Utveckling



Nu ännu mjukare och mer följsam



NYHET!

01231 KAVLINGSMARSIPAN
 LJUSBLÅ
 4*2,5 kg

Diplom kavlingsmarsipan är svensktillverkad och består av kalifornisk mandel som är mycket finhackad och finvalsad. Marsipanen är kallfabricerad enligt tysk standard och har en fin struktur med hög elasticitet och en mild mandelsmak.



01222 KAVLINGSMARSIPAN
SVART
4*2,5 KG



01218 KAVLINGSMARSIPAN
BRUN
4*2,5 KG



01206 KAVLINGSMARSIPAN
NATURELL
4*2,5 kg



01216 KAVLINGSMARSIPAN
GUL
4*2,5 KG



01219 KAVLINGSMARSIPAN
ORANGE
4*2,5 KG



01220 KAVLINGSMARSIPAN
RÖD
4*2,5 KG



01211 KAVLINGSMARSIPAN
ROSA
4*2,5 KG



01217 KAVLINGSMARSIPAN
LJUSROSA
4*2,5 kg



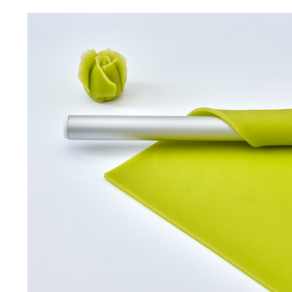
01245 KAVLINGSMARSIPAN
LILA
4*2,5 kg



01221 KAVLINGSMARSIPAN
BLÅ
4*2,5 KG



01231 KAVLINGSMARSIPAN
LJUSBLÅ
4*2,5 KG



01204 KAVLINGSMARSIPAN
GRÖN
4*2,5 KG

Diplom Kavlingsmarsipan:

- Tillverkad i vår egen produktion i Tyresö utanför Stockholm.
- 12 färger i standardsortimentet.
- Kvalitetscertifierad tillverkning på BRC-nivå.
- Fossilfri produktion där resterna av mandeln går till produktion av biogas.

Nyhet:

Macarons med perfekt resultat varje gång

Smaksätt varierat, brett och efter säsong

Macarons har en etablerad plats i svenska konsumenters hjärtan. De små franska bakverken med varierande smaker och färger är lätta att tycka om och lagom små för att välja bland och äta flera.

Viktigt att tänka på när man bakar macarons är att spritsa macaronbottnarna på silikonmattor "silpat", och låta vila 30–45 min innan bakning, detta för att förhindra att bottnen spricker i ugnen. Vår nya macaronmix från Zeelandia kan användas som grund för både bottnarna och fyllningen. Förvara macaronerna i frysen och ta fram behovet för dagen för att hålla hög kvalitet i disken.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



PIERRE EKELÖF

Utvecklingskonditor, Kobia R&D

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



PISTAGEMACARON**Macaron**

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		Macaron grundrecept	1000
17669	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG GRÖN	2

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		Macaronfyllning grundrecept	400
95061	DREIDOP	SMAKPASTA PISTAGE 100	50

Blanda macaronsmeten med grön färg efter eget tycke tills du nått en pistageliknade färg. Baka av enligt grundreceptet. Blanda macaronfyllningen med smakpasta pistage.

KÖRSBÄRSMACARON**Macaron**

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		Macaron grundrecept	1000
17671	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG RÖD	2
17670	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG BLÅ	1

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		Macaronfyllning grundrecept	400
95042	DREIDOP	SMAKPASTA KÖRSBÄR	30

Blanda macaronsmeten med röd och blå färg efter eget tycke tills du nått en körsbärsliknade färg. Baka av enligt grundreceptet. Blanda macaronfyllningen med smakpasta körsbär.

LAVENDELMACARON**Macaron**

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		Macaron grundrecept	1000
17670	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG BLÅ	2
17671	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG RÖD	1

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		Macaronfyllning grundrecept	400
95072	DREIDOP	SMAKPASTA LAVENDEL	30

Blanda macaronsmeten med blå och lite röd färg efter eget tycke tills du nått en lavendelliknade färg. Baka av enligt grundreceptet. Blanda macaronfyllningen med smakpasta lavendel.

PÄRONMACARON**Macaron**

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		Macaron grundrecept	1000
17669	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG GRÖN	1

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		Macaronfyllning grundrecept	400
95050	DREIDOP	SMAKPASTA PÄRON	50

Blanda macaronsmeten med lite grön färg efter eget tycke. Baka av enligt grundreceptet. Blanda macaronfyllningen med smakpasta päron.

MANDARINMACARON**Macaron**

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		Macaron grundrecept	1000
17668	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG GUL	2
17671	PCB	CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG RÖD	1

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		Macaronfyllning grundrecept	400
95046	DREIDOP	SMAKPASTA MANDARIN	30

Blanda macaronsmeten med gul och röd färg efter eget tycke tills du nått en mandarinliknade färg. Baka av enligt grundreceptet. Blanda macaronfyllningen med smakpasta mandarin.



Nyhet:

Zeelandia Macaronmix

Mix för enkel framställning av både macaronskal och macaronfyllningar

” — Det här är en pålitlig mix för tillverkning av macaronbottnar. Vad som är extra bra är att du även kan basera macaronfyllningen på samma mix.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D

NYHET!

62852 - ZEELANDIA

**MACARONMIX PULVER
10 KG SÄCK**

Mix för enkel framställning av både macaronskal och macaronfyllningar. Till skal, tillsätt endast önskad färg och vatten. Till fyllning, tillsätt smör och önskad smak.

Grundrecept macaronbotten

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62852	ZEELAND	MACARONMIX	1000
		VATTEN	190

Blanda med vinge i 5 min på medium hastighet. Önskas färg tillsätts det under blandningen. Splitsa macaron på silikonark (Silpat) Låt vila i rumstemperatur i 1 timma. Baka av på 150°C ca 10-12 minuter.

Grundrecept macaronfyllning

Art nr	Varum.	Artikel	Vikt (g)
62852	ZEELAND	MACARONMIX	200 g
51500	ARLA	SMÖR NS	250 g

Blanda med vinge i 5 min. Smaksätt med Dredidoppel smakpastor och splitsa på macaron.

Se även inom macarons:**PULVERFÄRGER**

- 17669 CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG GRÖN
- 17668 CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG GUL
- 17671 CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG RÖD
- 17670 CHOKLADFÄRG PULVERFÄRG BLÅ

Fettlösliga pulver för färgning av choklad, glaze, macarons mm. 25 g/ffp. Varumärke: PCB.

FÖR DIG SOM BAKAR FRÅN GRUNDEN

- 72110 MANDELMJÖL FINMALET
- 12,5 kg - Lubeca

Ett fint, torrt mandelmjöl som passar utmärkt till macaronstillverkning.

EASY MACARONS - FÄRDIG PRODUKT

- 51529 MACARONS/MAKRONER
- FYLLDA MIX
- 72*15 g - Delifrance

Makroner fyllda med luftig kräm i krispigt marängskal bakat på mandelmjöl. Sex olika smaker; citron, kaffe, hallon, choklad, apelsin och vanilj.

Säsong & Högtid:

Kanelbullens Dag

Tips och produkter för bagarens största högtidsdag

SMÖRKAVLAD KANELBULLE

Kavlad smörig kanelbulle med riktigt god fyllning.

Vettedeg

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	1000
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	2400
01725	KOBIA	MJÖLKPULVER KOBIMILK	50
51500	ARLA	SMÖR NS	400
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	400
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	100
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVMALDA	25
26120	HANSON	BAGERISALT	20

Till inkavling

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
65801	N/A	SMÖR CROISSANT 82%	1000

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01133	DIPLOM	DIPLOM MANDELMASSA E-NR FRI	2000
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1000
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
01720	DIPLOM	KRÅMPULVER LYXKRÄM VANILJ	100
67102	KRYTA	KANEL MALEN	50

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
00158	NORDIC	PÄRLSOCKER MIDI 2000	500

Blanda alla ingredienser i 20 min på låg hastighet. kavla ut degen lite och lägg på en planka. Sätt in i frysen i ca 60 min. Kavla in smöret och gör ett fyrslag. Sätt in i den kavlade degen i kylan i ca 30 min. Blanda ingredienserna till fyllningen. Kavla ut degen på ca 4 mm. Bred på fyllningen, vik ett treslag. Skär längder och tillverka knutar. Jäs i ca 60 min. pensla med äggstrykning och stö på pärlsocker. Baka av på 210°C i ca 12 min.



02336 - SAGA

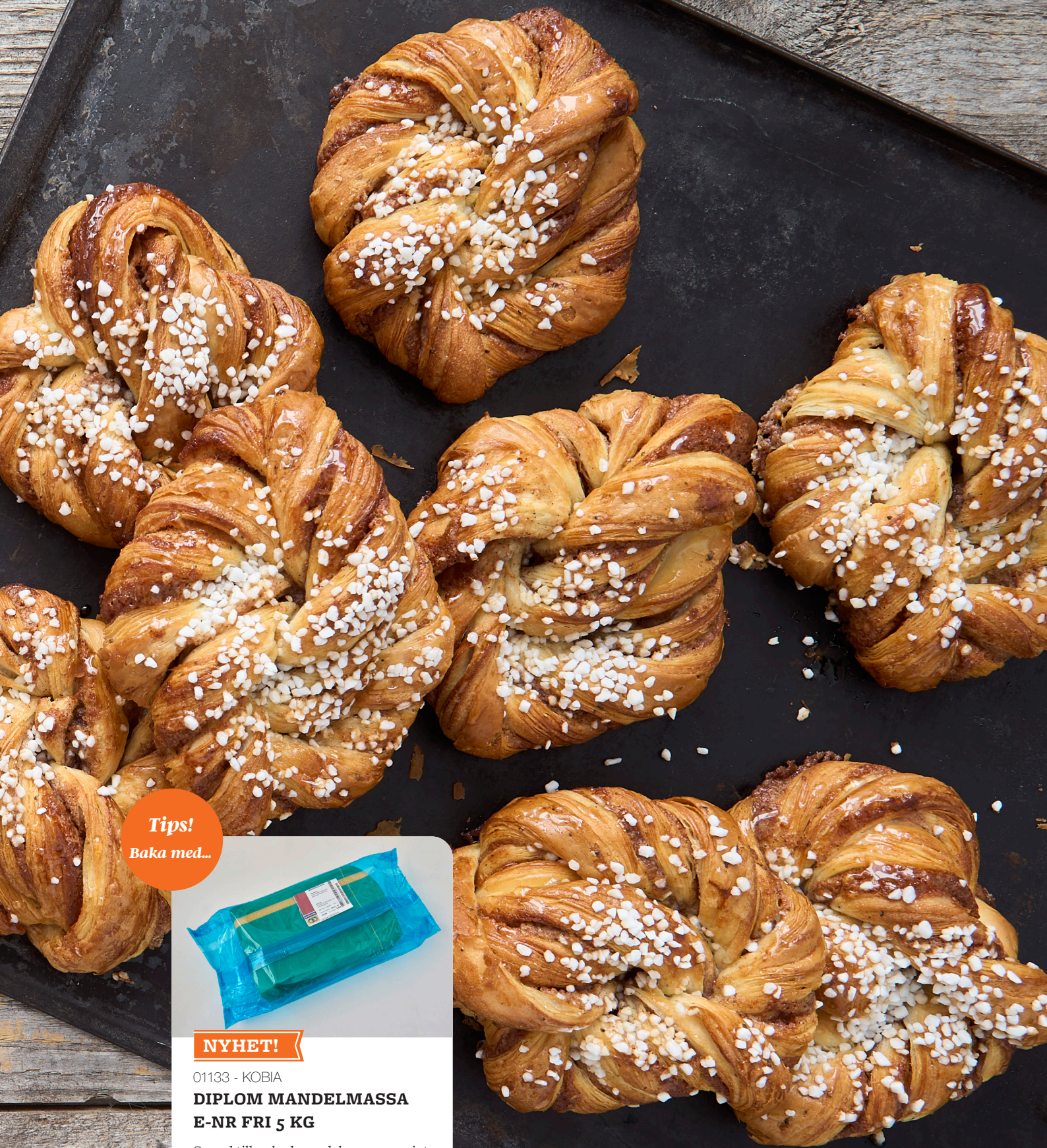
FYLLNING MED KANEL 11 KG

Premiumfyllning baserad på enbart sötmandel, innehåller inga kärnor. Förbättrat recept med färre tillsatser. Krämig och fin struktur med grovmalen kanel. Bredbar och bakfast. Frysstabil. Får märkas som vegan. Svensktillverkad.

- Producerad fossilfritt i Sverige
- Tål frysning
- Smidig sprits- och bredbar struktur
- Får märkas som Vegan

Kobia R&D
Innovation & Utveckling





Tips!

Baka med...



NYHET!

01133 - KOBIA

**DIPLOM MANDELMASSA
E-NR FRI 5 KG**

Svensktillverkad mandelmassa som inte innehåller några E-nummer. Mandelmassan är finhackad och finvalsad. Lämplig för alla olika sorter av mandelbaserade bakverk t.ex. biskvier, mazari-ner samt till kaffebrödsfyllningar.



Easy News:

Ny förbättrad kvalitet på våra ojästa bullar – Högre, saftigare och i fem varianter

Våra ojästa bullar och längder tillverkas efter våra egna recept. Kvaliteten utvecklas och säkras av vårt R&D-team som ser till att våra Easy & BakeOff-produkter håller den hantverkskvalitet som efterfrågas av svenska konsumenter.



NYHET!

36826 - KOBIA

KANELBULLE OJ, 90*85 G

Klassisk kardemummakryddad vetebulle med kanelfyllning. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs, toppa med exempelvis pärlsocker och baka av.

36828 - KOBIA

KARDEMUMMABULLE OJ, 90*85 G

Klassisk kardemummakryddad vetebulle med kardemummafyllning. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs, strö över exempelvis en blandning av strösocker och malen kardemumma och baka av.

36827 - KOBIA

PISTAGEBULLE OJ, 90*85 G

Klassisk kardemummakryddad vetebulle med pistagesmakande fyllning. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs, toppa med exempelvis pärlsocker och baka av.

36830 - KOBIA

TOSCABULLE OJ, 90*85 G

Klassisk kardemummakryddad vetebulle med vaniljsmakande fyllning. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs, toppa med exempelvis tosca och baka av.

36825 - KOBIA

VANILJBULLE OJ, 90*85 G

Klassisk kardemummakryddad vetebulle med vaniljsmakande fyllning. Tillverkad i Sverige. Tina, jäs, toppa med exempelvis pärlsocker och baka av.



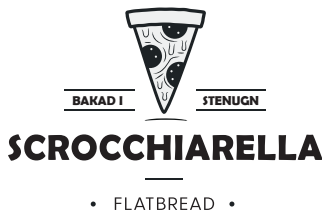
Tillverkade
i Sverige

Nyhet:

Scrocchiarella – Nygjorda flatbreads. Toppa och servera på 10 minuter

Det enkla italienska originalreceptet, med ingredienser av högsta kvalitet. En kombination av bra hantverk, hög vattenhalt och högkvalitativa ingredienser ger en fantastisk smak och en helt unik lätthet och krispighet som kännetecknar Scrocchiarella-brödet.

Scrocchiare = krackelerar. Toppa med italienska klassiker som tomat och mozzarella, eller gör en scrocchiarella bianco med creme fraiche. Redo att servera på 10 minuter. Fantastiskt gott och krispigt.



Prebaked frozen quality craftsmanship

- Färdiga handgjorda bottenar i italiensk hantverkskvalitet.
- Bottenarna är bakade med italienska kvalitetsråvaror och Lievito madre-surdeg i stenugn.
- Välj mellan neutral botten, färdigskuren sandwich eller botten färdigtoppad med tomat och mozzarella.
- Variera dina scrocchiarella flatbreads eller sandwich med olika kvalitetstoppings.
- Baka av direkt från frys – färdigt på 10 minuter.



” — Här har vi ett koncept som verkligen höjer och föreklar lunchserveringen. Scrocchiarella-konceptet innehåller hantverksmässiga ingredienser av hög kvalitet. Produkterna är enkla att variera och anpassa efter olika verksamheter.

— Johan Sjöstrand, utvecklingsbagare
Kobia R&D



**BAKAD MED ITALIENSKA
INGREDIENSER OCH EX-
TRA VIRGIN OLIVOLJA**



ITALIENSK SURDEG:
Gjord på italiensk surdeg
”Lievit madre” startad för
över 120 år sedan.



HANDGJORDA
Varje enskild bit är handgjord,
du hittar inte två som är exakt



STENUGNSBAKAD
Bakad på sten importerad från
Carrara i Italien



SNABB SERVERING:
Klar direkt från frys på mindre
än 10 minuter.



FÄRSKHET:
Snabbfrysad med kväve för att behålla
alla goda egenskaper i brödet efter
gräddning.



ENKELHET:
Alla kan göra en pizza med hög kvalitet.



NYHET!



70400 - CASA ITALIA

PIZZABOTTEN CLASSICA FB
8*550 G ST, 24*52 CM

Förbakat fryst scrocchiarellabröd i italiensk hantverkskvalitet. Lägg på önskad topping och baka av.

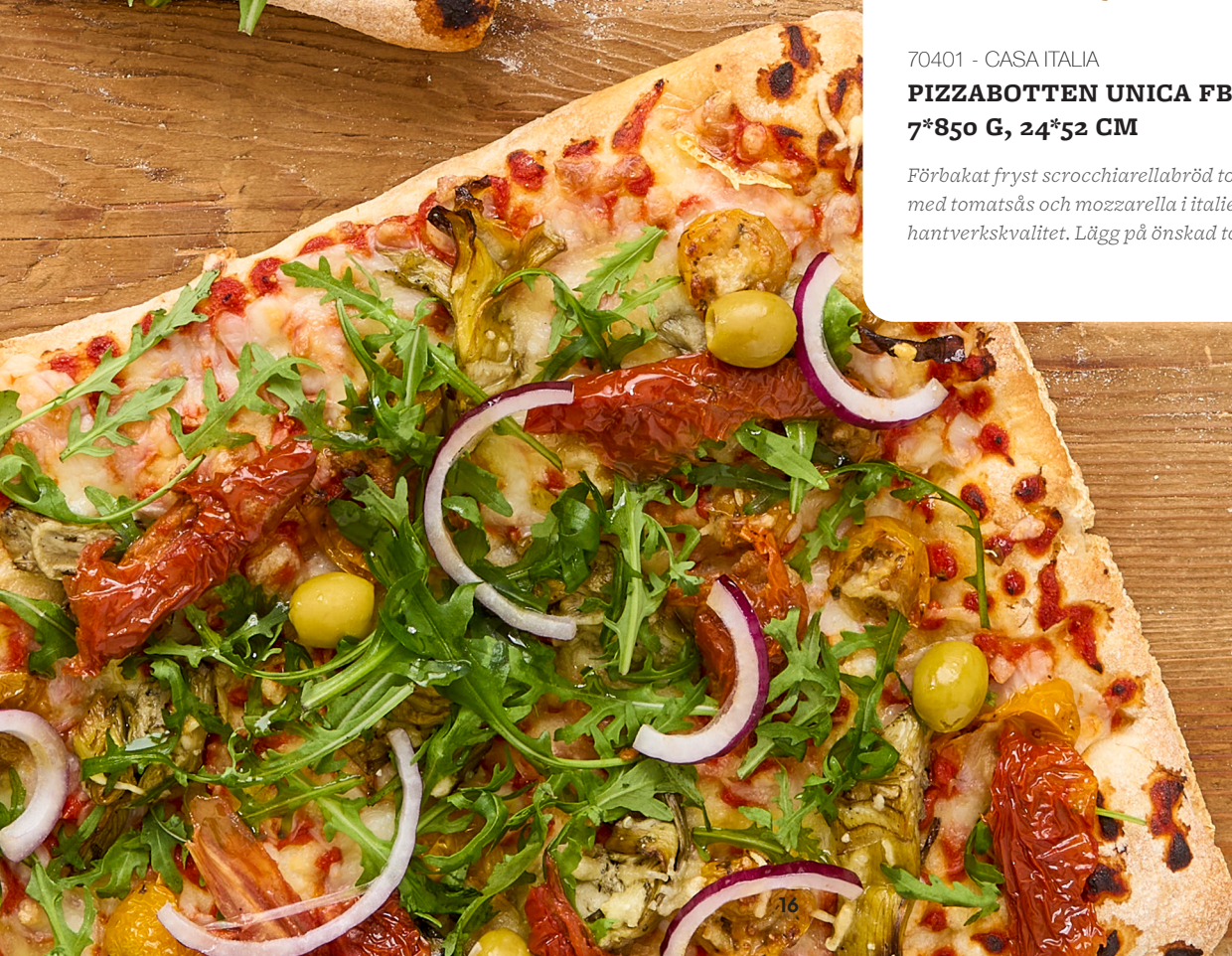
NYHET!



70401 - CASA ITALIA

PIZZABOTTEN UNICA FB
7*850 G, 24*52 CM

Förbakat fryst scrocchiarellabröd toppat med tomatås och mozzarella i italiensk hantverkskvalitet. Lägg på önskad topping



Montera din

Scrocchiarella

GRUNDRECEPT CLASSICA OCH UNICA:

CLASSICA EXEMPEL

1. Stryk på tomatsåsen på Classica botten.
2. Strö över Mozzarella riven.
3. Splitsa/ klicka ut Svampkrämen
4. Fördela ut Halvtorkade gula tomater.
5. Kör in i ugnen på 260 grader i ca 6-7 min.
6. Dekorera Classica med skinka prosciutto och Ruccola.
7. Ringla över en god olivolja.



PROSCIUTTO/SVAMPKRÄM/SOLTORKAD TOMAT

- 70401 unica
- 70406 svampkräm
- 30161 prosciutto skinka
- 43058 soltorkade tomater
- ruccola

UNICA EXEMPEL

1. Splitsa/ klicka ut Svampkrämen
2. Fördela ut Halvtorkade gula tomater.
3. Kör in i ugnen på 260 grader i ca 6-7 min.
4. Dekorera Classica med skinka prosciutto och Ruccola.
5. Ringla över en god olivolja.



SALAMI/TRYFFEL/VITOST/OLIV

- 70401 unica
- 50323 salami milano
- 70405 tryffelkräm
- 18705 gröna oliver
- 52534 vitost
- rödlök
- ruccola



GRILLAD KRONÄRTSKOCKA/SOLTORKAD GUL TOMAT/OLIV

- 70401 unica
- 70407 halvtorkade gula tomater
- 43058 soltorkade tomater
- 18705 gröna oliver
- 70408 kronärtskocks bitar
- ruccola



HANDSKALADE RÄKOR/CREME FRAICHE/ROM

- 70400 classica
- 08937 creme fraiche
- 47830 riven västerbotten ost
- 54904 räkor handskalade
- 54907 stenbits rom
- smetana
- rödlök

NYHET!



Färdigdelad



70402 - CASA ITALIA

**SCROCCHIARELLA
SANDWICH FB**

Förbakat fryst färdigskuret scrocchiarella-bröd i italiensk hantverkskvalitet. Baka av och lägg till önskat pålägg.

” — *Scrocchiarella sandwich kan du jobba med som vanlig matig smörgås eller som grillad i smörgåsgrill.*

— Johan Sjöstrand, utvecklingsbagare
Kobia R&D



Montera din Scrocchiarella Sandwich



70402 - CASA ITALIA

SCROCCHIARELLA SANDWICH FB

Förbakat fryst färdigskuret scrocchiarella-bröd i italiensk hantverkskvalitet. Baka av och lägg till önskat pålägg.

SANDWICH

1. Värm på Scrocchiarella Sandwich brödet ca 2-3 min på hög värme.
2. Bred på färskost på båda halvorna.
3. Lägg en bädd av valfri sallad på bottendelen.
4. Fördela kycklingen på salladsbädden.
5. Dekorera med saltorkade tomater, tomat och gurka.
6. Lägg på överdelen och dela upp i valfri storlek.

GRILLAD SANDWICH

1. Bred på färskost på båda halvorna av Scrocchiarella sandwich brödet.
2. Strö på mozzarella riven på bottendelen.
3. Fördela kycklingen över hela bottendelen.
4. Fördela saltorkade tomater över kycklingen.
5. Strö på skivad rödlök.
6. Fördela skivad tomat på löken.
7. Strö över mozzarella riven.
8. Lägg på överdelen och dela upp i valfri storlek.
9. Grilla i smörgåsgrillen.

Serveringsförslag

GRILLAD KYCKLING/FÄRSKOST /SOLTORKAD TOMAT

70402 Scrocchiarella Sandwich
00348 Färskost Philadelphia
03308 Kycklinfilé grillad skivad
43058 Soltorkade tomater hackade
Sallad
Tomat
Gurka

PROSCIUTTO/OLIV/FETA

70402 Scrocchiarella Sandwich
00348 Färskost Philadelphia
30161 Skinka prosciutto
18704 Oliver svarta
37300 Fetaost tärnad
Sallad

KALLRÖKT LAX/FÄRSKOST /SOLTORKAD GUL TOMAT

70402 Scrocchiarella Sandwich
00348 Färskost Philadelphia
95420 Kallrökt lax skivad
70407 Halvtorkade gula tomater
Sallad
Gurka
Citron
Dill

Grillad - Serveringsförslag

GRILLAD KYCKLING/SOLTORKAD TOMAT/ MOZZARELLA

70402 Scrocchiarella Sandwich
00348 Färskost Philadelphia
03308 Kycklinfilé grillad skivad
43058 Soltorkade tomater hackade
70403 Mozzarella riven
Rödlök

RÖKT SKINKA/SOLTORKAD GUL TOMAT/ TRYFFELKRÄM

70402 Scrocchiarella Sandwich
00348 Färskost Philadelphia
10181 Skinka rökt
70407 Halvtorkade gula tomater
70405 Tryffelkräm
70403 Mozzarella riven
Ruccola

KALLRÖKT LAX/VÄSTERBOTTENOST /AVOKADO

70402 Scrocchiarella Sandwich
00348 Färskost Philadelphia
95420 Kallrökt lax skivad
47830 Västerbottenost riven
Skivad avokado
Ruccola



Fråga din säljare för printbara scrocchiarellamenyer, eller ladda ned dem på kobia.se



SCROCCHIELLA
• FLATBREAD •

MENU:





BAKAD I

STENUGN

SCROCCHIARELLA

• FLATBREAD •

Sortiment

NYHET!



70407 HALVTORKADE GULA TOMATER
6*750 G

Halvtorkade, "semi dried", halvor av gula körsbärstomater inlagda i solrosolja smaksatt med kryddor och örter. Perfekt för användning på exempelvis scrocchiarella eller pizza.

NYHET!



70408 KRONÄRTSKOCKSBITAR GRILLADE
6*780 G

Grillad kronärtskocka skuren i kvartar inlagd i solrosolja och kryddor. Perfekt för användning på exempelvis scrocchiarella eller pizza.

NYHET!



70406 SVAMPKRÄM
6*780 G

Kryddad spread på champinjoner. För användning på exempelvis scrocchiarella eller pizza.

NYHET!



70405 TRYFFELKRÄM
6*500 G

Krämig spread av champinjoner smaksatt med tryffel. För användning på exempelvis scrocchiarella eller pizza.

Art.nr	Art.namn	Fp
47830	OST RIVEN VÄSTERBOTTEN	4*0,5 kg
37300	FETAOST TÄRNAD 23%	2*2 kg
70403	MOZZARELLA RIVEN JULIENNE IQF	5*1 kg
52534	VITOST TÄRNAD 20%	1 kg
10181	SKINKA RÖKT SKIVAD BRÖDERNAS	500 g
50323	SALAMI MILANO SKIVAD	250 g
30161	SKINKA PROSCIUTTO CRUDO SKIVAD	500 g
02645	SALLADSKYCKLING GRILLAD TÄRNAD	2*3 kg
43058	TOMAT SOLTORKAD HACKAD	2*1,5 kg
70404	TOMATSÅS FIN	3*4,1 kg
70405	TRYFFELKRÄM	6*500 g
70407	HALVTORKADE GULA TOMATER	6*750 g
70408	KRONÄRTSKOCKSBITAR GRILL	6*780 g

NYHET!



70404 TOMATSÅS FIN
3*4,1 KG

Krossade mogna tomater av högsta kvalitet. Perfekt som tomatbas till pizza och scrocchiarella. Utan tillsatser

NYHET!



70403 MOZZARELLA RIVEN JULIENNE IQF
5*1 KG

Individuellt frysta mozzarellastrimlor "fior di latte". Perfekt för scrocchiarella eller pizza.

Nytt i sortimentet



Tillverkad
i Sverige

Ny ljusblå marsipan

Diplom kavlingsmarsipan är svensktillverkad och består av kalifornisk mandel som är mycket finhackad och finvalsad. Marsipanen är kallfabricerad enligt tysk standard och har en fin struktur med hög elasticitet och en mild mandelsmak.

NYHET!

01231 - DIPLOM
**KAVLINGSMARSIPAN
LJUSBLÅ 4*2,5 KG**

Gelatinpulver från nöt eller gris

Nu lanserar vi två nya gelatinpulver från Kryta. Bloom-talet anger styrkan i geleringen och båda gelatinpulvren ligger inom vad man kan räkna som medelhögt värde och den styrka som brukar användas inom mousse och geléer i konditoriprodukter.



NYHET!

67121 - KRYTA
**GELATINPULVER NÖT
600 G**

67122 - KRYTA
**GELATINPULVER FLÄSK
650 G**



Chokladkaksmulor till dekor, dessert och bottnar

Add some crunch! Texturer är viktigt när man jobbar med mat och matupplevelser. De nya krispiga kaksmulorna på kakaosmördeg från Dreidoppel kan både användas som ingrediens i bottnar, till dekor och till glass.

NYHET!

95075 - DREIDOPPEL
**CHOKLADKAKSMULOR COOKIE
CRUNCH 5 KG**



Mandelmassa utan E-nummer

Svensktillverkad mandelmassa som inte innehåller några E-nummer. Mandelmassan är finhackad och finvalsad. Lämplig för alla olika sorter av mandelbaserade bakverk t.ex. biskvier, mazariner samt till kaffebrödsfyllningar.

NYHET!

01133 - KOBIA
**DIPLOM MANDELMASSA
E-NR FRI 5 KG**



Utökat sortiment av smörkakstänger

Nu utökar vi vårt sortiment av våra populära smörkakstänger. Smidiga svenskproducerade stänger för smörbakade småbröd och kondisbitar. Stängerna levereras frysta och ger möjlighet till en snabb uppbakning av alltid lika färska småbröd.

Lanseras i oktober!

NYHET!

46606 - KOBIA

**SMÖRKAKSTÄNGER
DRÖM 9*320 G**

NYHET!

46604 - KOBIA

**SMÖRKAKSTÄNGER
CHOKLADSNITT 24*170 G**

NYHET!

46605 - KOBIA

**SMÖRKAKSTÄNGER
KOLASNITT 24*170 G**

Art.nr	Art.namn	Fp	Art.nr	Art.namn	Fp
21523	SMÖRKAKSTÄNGER MANDELFLARN	9*305 g	21535	SMÖRKAKSTÄNGER HALLONGROTTA	6*540 g
21525	SMÖRKAKSTÄNGER PRALINERBRÖD	6*550 g	21536	SMÖRKAKSTÄNGER SCHACKRUTA	9*300 g
21527	SMÖRKAKSTÄNGER BONDKAKA	6*550 g	21537	SMÖRKAKSTÄNGER APELSINSNITT	8*340 g
21528	SMÖRKAKSTÄNGER MILANOPINNE	20*188 g			

Tillverkade i Sverige



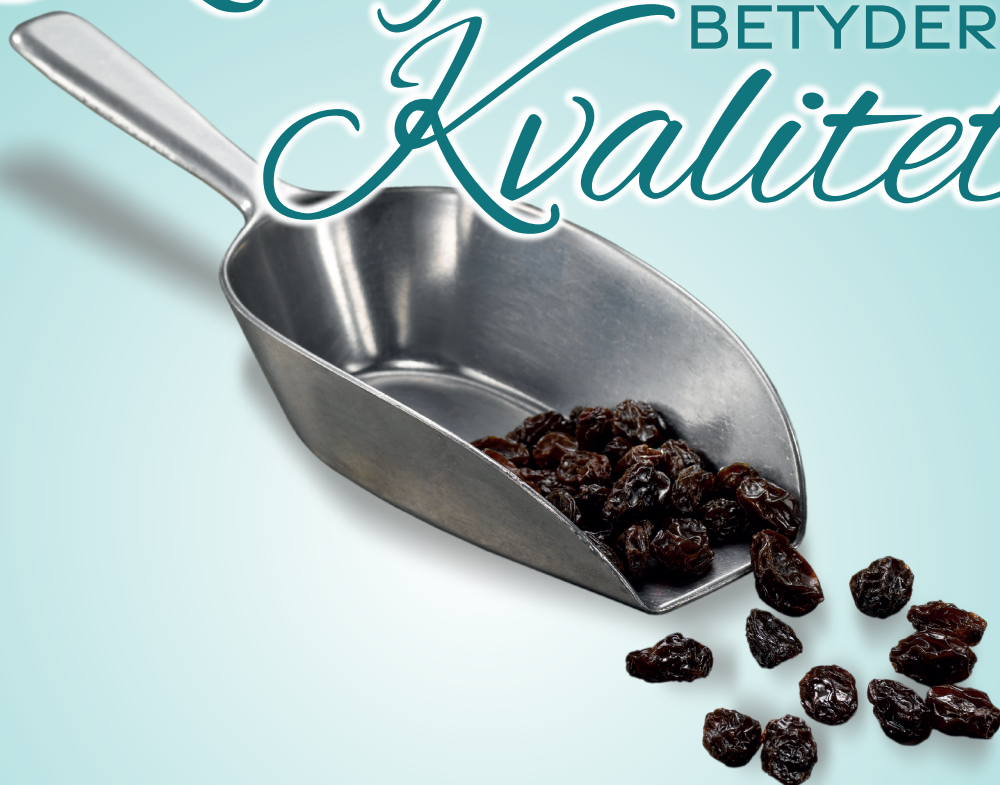
Kobia R&D, Johan Sjöstrand och Ronny Björklund:

Kurs i laminerade degar

Om kursen			
Var	Kobia AB, R&D Academy Mediavägen 2, Tyresö	Kobia AB, R&D Academy Gustaf Melins gata 2, Västra Frölunda	Kobia AB, R&D Academy Stjärnfallsvägen 2, Hässleholm
När	Tisdag 16 sep 2025 KI 9.00-16.00	Torsdag 18 sep 2025 KI 9.00-16.00	Tisdag 23 sep 2025 KI 9.00-16.00
O.S.A	Senast 9/9 på www.kobia.se	Senast 11/9 på www.kobia.se	Senast 16/9 på www.kobia.se

Läs mer om
anmälan på
kobia.se

Kalifornien BETYDER Kvalitet



KALIFORNIA GULD

Historien om de kaliforniska russinen börjar omkring 1848, när Kaliforniens "guldrush" lockade många nybyggare längre och längre västerut. Även om detta gjorde några personer rika, var den verkliga rikedom som Kalifornien hade att erbjuda ännu oupptäckt - en ny, mer smakfull sorts guld.

År 1873 introducerades en ny druvsort. William Thompson, en kalifornisk vinodlare, erkänns för att ha introducerat sorten som senare fick namnet "Thompson Kärnfri".

Denna kärnfria druva är idag den mest associerade med kaliforniska russin och står för över **85 % av dagens kaliforniska russinskörd.**

Russin är helt enkelt torkade druvor. Fram till medeltiden var russin det näst mest populära sötningsmedlet - efter honung. Idag producerar över **1 500 odlare** den kaliforniska russinskörden som täcker ungefär **140 000 hektar**, allt inom en radie av ca 10 mil från staden Fresno i centrala San Joaquin Valley.



GLOBALA STANDARDER

Kaliforniens russinodlingar håller världsklass. Branschen är väl reglerad och sköts med minimala kemiska ingrepp under odlingsfasen. Med i genomsnitt 300 soldagar per år torkas druvorna i den varma kaliforniska solen. Deras sötma utvecklas naturligt eftersom sockret i druvorna koncentreras vid torkning. Soltorkningen är avgörande för russinens smak och mörka färg, vilket ger en rik karamelliserad smak.

Skörden sker vanligtvis varje år i slutet av augusti eller början av september. Russinen torkas antingen på pappersbrickor på marken mellan vinraderna eller direkt på vinrankan. Torkningen tar cirka 3–4 veckor vid 35–40 grader Celsius. Därefter samlas russinen i behållare och levereras till förädlingsanläggningarna.

Den årliga skörden ligger i genomsnitt på cirka **200 000 metriska ton**. En del av denna används till russinjuicekoncentrat (med minst 70 % naturliga fruktsockerämnen) samt russinpuré (gjord av 100 % russin). Dessa två produkter används som ingredienser i ett brett spektrum av livsmedel inom mejeri, kryddor, konfektyr och bageri.

POPULÄRA I NORDEN

Kaliforniska russin är de mest föredragna i Skandinavien med en volymandel på 29,5 % och används i ett brett utbud av produkter, inklusive konfektyr, frukostflingor, bakverk och huvudrätter. De eftertraktade kaliforniska russinen höjer det näringsmässiga värdet på produkter och menyer, samtidigt som de tillför naturlig sötma och textur. Sverige är fortfarande den största marknaden för kaliforniska russin i Skandinavien, med cirka **2 500 ton importerade under 2024**.





MAZARINKAKA MED ÄPPLE, KANEL OCH KALIFORNISKA RUSSIN

Mjuk, saftig kaka med inspiration av den klassiska apfelstrudeln. Toppad med smuldeg. Servera med vaniljvisp.

Mazarinmassa

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01133	DIPLOM	DIPLOM MANDELMASSA E-NR FRI	2000
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG	500
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	200

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01588	KOBIA	SAGA ÄPPELSYLT MED BITAR +45	1000
00567	KOBIA	ÄPPELKLYFTOR	1000
72531	BODÉN	KANEL MALEN	100
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	200
03217	LION	RUSSIN CALIF SELECT	500

Smuldegstopping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
51500	ARLA	SMÖR NS	400
05325	ABDON	HAVREGRYN	500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	400
27302	N/A	VANILJSOCKER BOURBON 100% NATU	10

Botten

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	1500
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	500
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG	90

Blanda ingredienserna till botten. Lägg i kyl i ca 30 min. Kavla ut på ca 3 mm, nagga. Stick ut med 16-18 cm ring. Blanda smör lite i taget i mandelmassan med vinge. Tillsätt ägg lite i taget. Blanda i vetemjöl på låg hastighet i ca 1 min. Stryk på äppelsyten på botten. Blanda äpple, socker, kanel och russin. Fördela ut på botten med sylt. Häll på smeten till hälften av ringen. Strö på toppingen. Baka av på 180°C i 30-40 min. Låt svalna.

— Det kaliforniska russinet är smidigt att jobba med i olika typer av bearbetade degar. Soltorkningsprocessen ger ett segt skal som håller russinet helt även under en lite tuffare degkörning.

— Ronny Björklund, utvecklingsbagare
Kobia R&D

KAVLAD SAFFRANSBULLE MED TOSCA OCH KALIFORNISKA RUSSIN

Frasigt lyxig saffranswienerbulle fylld med mandelfyllning och russin som smaksatts med rom. Toppad med en enkel knäckig mandel/russin-tosca.

Saffransvetedeg

Art.nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	1000
02100	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	2400
01725	KOBIA	MJÖLKPULVER KOBIMILK	50
51500	ARLA	SMÖR NS	400
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	400
10993	LESAFF	FÅRSKJÄST ZYMAROM FT	100
01908	DIPLOM	KOBIA SAFFRANSEXTRAKT	70
26120	HANSON	BAGERISALT	20

Till inkavling

Art.nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
65801	N/A	SMÖR CROISSANT 82%	1000

Fyllning

Art.nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
02338	SAGA	FYLLNING MANDEL	1100
03217	LION	RUSSIN CALIF SELECT	300
95071	DREIDOP	SMAKPASTA JAMAICA ROM	10
		VATTEN	50

Topping

Art.nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
44004	BRAUN	FLORENTINERPULVER BIENEX	600
42004	LUBECA	MANDEL SKALAD HYVLAD 0,6 MM	300
03217	LION	RUSSIN CALIF SELECT	200

Blanda alla ingredienser i 20 min på låg hastighet. kavla ut degen lite och lägg på en planka. Sätt in i frysen i ca 60 min. Kavla in smöret och gör ett fyrslag. Sätt in den kavlade degen i kylan i ca 30 min. Blanda russin, smakpasta och vatten till fyllningen och låt stå i ca 30 min. Kavla ut degen på ca 4mm. Bred ut mandelfyllningen och fördela ut russinblandningen. Rulla ihop degen och skär snäckor. Jäs bullarna i ca 60 min. Blanda ingredienserna till topping. Toppa de färdigjorda bullarna och baka av på 210°C i ca 12 min.

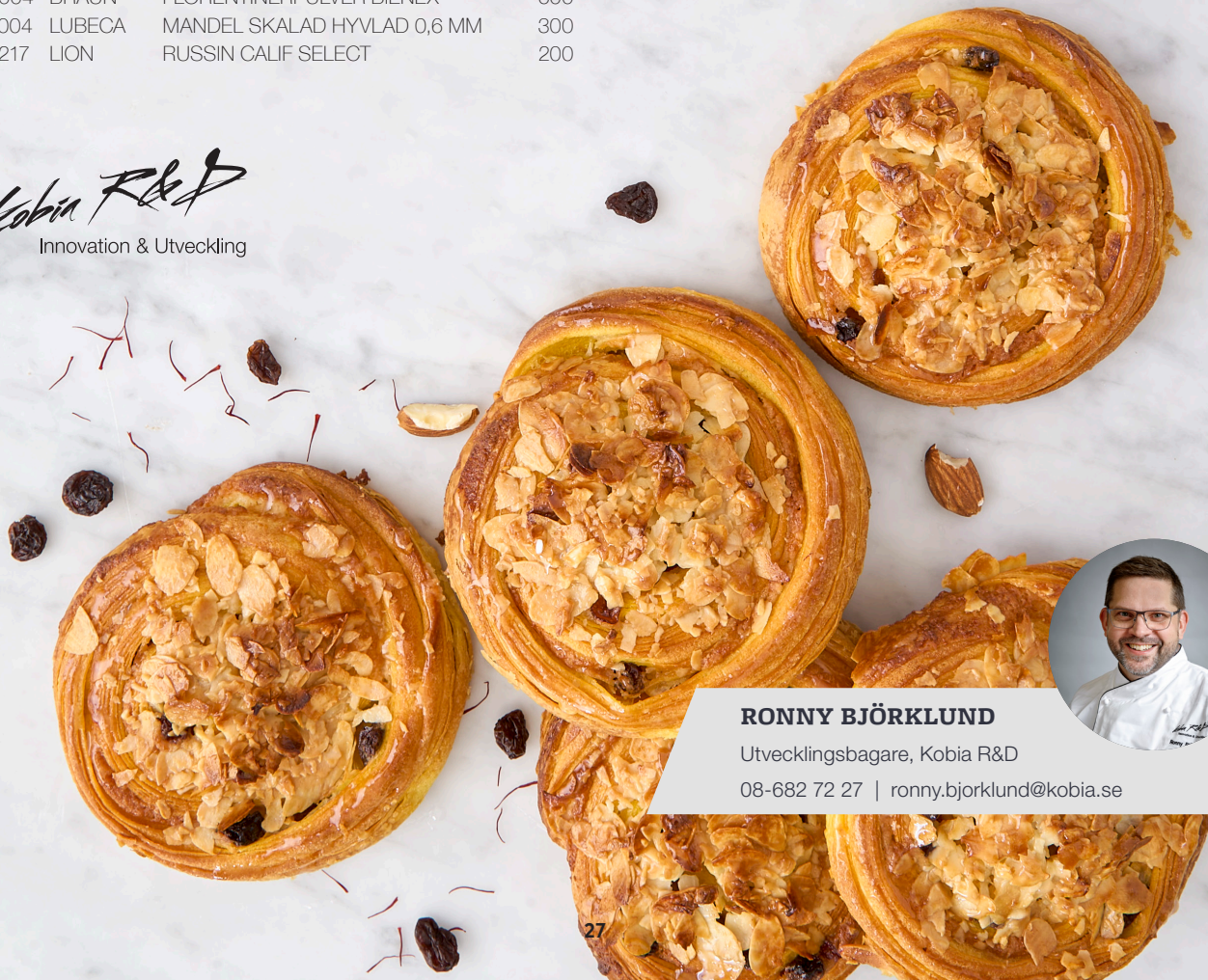


03217 - LION

RUSSIN CALIF SELECT 12,5 KG

Kaliforniskt russin i den större storleken "Select". Fruktigt syrlig och söt smak. Fast fruktkött och ett hållbart skal som klarar bearbetning i degar etc. Behandlat med GMO-fri vegetabilisk olja för förenklad separering.

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



RONNY BJÖRKLUND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

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

” — Det är kul att jobba med lite färg, framförallt när det gäller olika säsonger. Här är våra chokladsprayfärger perfekta för att skapa färg och struktur på exempelvis moussebakelser.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D

Säsong:

Halloween

med höstsmaker och arbetad dekor



HÖSTBAKELSE MED CHOKLAD OCH HASSELNÖT

Botten av mjuk chokladkaka inbäddad av bavaroise på hasselnötspraliné som toppats med en len karamelltryffel.

Botten

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62855	ZEELAND	MORMORS CHOKLADKAKA	975
		VATTEN	465
51500	ARLA	SMÖR NS	300

Hasselnötsbavaroise

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
58410	ARLA	STANDARDMJÖLK GT	500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	180
15412	STJÄRNÄ	ÄGGULA FLYTANDE	160
72709	LUBECA	HASSELNÖTSPRALINE	200
95056	DREIDOP	SMAKPASTA LATTE MACCHIATO	75
68401	GELITA	GELATINBLAD	15
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	450

Vispad karamelltryffel

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
58410	ARLA	STANDARDMJÖLK GT	240
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP	40
68401	GELITA	GELATINBLAD	15
72734	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT KARAMELL	420
95057	DREIDOP	SMAKPASTA KARAMELL	5
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	480

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
64394	BARBARA	VELLY SPRAY ORANGE	100
95075	DREIDOP	CHOKLADKAKSMULOR COOKIE	200

Botten: Smält smöret. Blanda alla ingredienser på låg fart i ca. 5 minuter. Fyll smeten i en kapsel. Baka på 170°C i ca 15 min.

Hasselnötsbavaroise: Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten (ca 10 min). Koka upp mjölken. Vispa ihop äggula och socker. Blanda äggvispet med mjölken och sjud till 84°C. Tillsätt gelatinbladen och vänd ner i hasselnötspralinén och smakupasta latte macchiato. Låt svalna till ca 25 °C på bleck i kyl. Vispa grädden lätt. Avsluta med att vända ner pralinéblandningen i grädden. Spritsa i en silikonform, tryck in den botten och frys in.

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

Topping: Ta ut bakelserna från frysen och spraya med Vellyspray orange. Spritsa med karamelltryffel och toppa med chokladkaksulor och halloweenedekor.



95075 - DREIDOPPEL

CHOKLADKAKSMULOR COOKIE CRUNCH 5 KG

Krispiga smulor av bakad kakaosmördeg. Används som ingrediens i botten, till dekor och till glass.



64414 - BARBARA

CHOKLADDEKOR HALLOWEEN SPÖKEN - 31*36 MM, 105 ST

Dekorationer i vit choklad med dekortryck av halloween-spöken.



64415 - BARBARA

CHOKLADDEKOR HALLOWEEN PUMPA - 35*29 MM, 105 ST

Dekorationer i vit choklad med dekortryck av halloween-pumpor.



96080 KLISTERSIGILL HALLOWEEN MIX 50 MM 252 ST

Sigill/stickers/dekaler. Mix av tre sorter. Perfekta för extra stämning på Halloween.



Guide:

Fudge, geléballon, skumtoppar & marshmallows

Klassiskt godis redo för comeback inom konditori

Att göra godisklassiker och konfektyr från grunden har aldrig varit så enkelt som nu. Geléballon med söt och saftig smak från riktig frukt och bär, fluffigt lätta marshmallows, smaktät och tung fudge i många varianter eller krämigt söta skumtoppar med arbetade bottnar och dekor.

Här bjuder vi på grundläggande recept och tips som hjälper dig att utveckla din verksamhet inom konfektyr. För dig som önskar ytterligare fördjupning eller guidning har vi även en kurs ihop med Ireks och Dreidoppel där du på plats i något av våra utvecklingsbagerier får prova på konfektyrtillverkning.



SKUMTOPPAR

Fluffiga smaksatta skumtoppar på arbetade bottenar. Enkla att variera i form och smak.

Skum till skumtoppar

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
95068	DREIDOP	MARÅNGMIX PULVER VATTEN	1000 500
	DREIDOP	DREIDOPPEL SMAKPASTA	enligt fp

Vispa ihop ingredienserna på medel- till hög hastighet i 5-6 minuter. Smeten ska bli som en fastare maräng när den är klar. Tillsätt Dreidoppel smakpasta enligt doseringsanvisning på förpackningen och blanda i den sista minuten av körtiden.

Kokosbotten till skumtoppar

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
44004	BRAUN	FLORENTINERPULVER BIENEX	500
14222	KOBIA	KOKOS MEDIUM	500

Blanda ihop florentinerpulver med kokos. Portionera sedan ut i valda silikonformar för ändamål, helst runda med ca 5 cm i diameter. Se till att lagret av blandningen inte blir för tunn och att den är jämn. Baka sedan av i ca 6 min på 185°C. Låt svalna och fyll sedan med en kupol av skumtoppsmassan. Låt sedan skumtopparna torka över natten och doppa i choklad dagen efter.

Hasselnötsbotten till skumtoppar

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
44004	BRAUN	FLORENTINERPULVER BIENEX	750
71115	AVELLA	HASSELNÖTSMJÖL LÄTTROSTAD	250

Blanda ihop florentinerpulver med hasselnötsmjöl. Portionera sedan ut i valda silikonformar för ändamål, helst runda med ca 5 cm i diameter. Se till att lagret av blandningen inte blir för tunn och att den är jämn. Baka sedan av i ca 6 min på 185°C. Låt svalna och fyll sedan med en kupol av skumtoppsmassan. Låt sedan skumtopparna torka över natten och doppa i choklad dagen efter.

” — Variera smaksättningarna i din konfektur med hjälp av det stora utbudet fantastiska smakupastor från Dreidoppel. Låt fantasin flöda!

— Team Ireks Sverige

För ett lyckat resultat:

- Om du vispar smeten på en lite lägre hastighet kommer du få ett kraftigare och mer hållbart skum. Snabbare vispning ger ett lättare skum som håller kortare tid.
- Det är viktigt att späda ut chokladen för ett tunt och fint dopplager. Späd med kakaosmör 5-10% på mängden choklad.
- Variera form, anpassa dekor efter innehåll och smaksätt varierat.
- Vid förvaring på kyl så har skumtopparna en hållbarhet på ca 4-5 dagar.
- Dosera frukt-pasta med ca 50 g/kg massa. Vaniljpasta med ca 7g/kg. Se resp förpackning för rekommendationer.



MARSHMALLOWS

Fruktigt söta och ljuvligt fluffiga marshmallows.

Blötläggning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
68402	GELITA	GELATINBLAD HALAL VATTEN	50 190

Karamell

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	660
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP VATTEN	770 240

Smaksättning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
	DREIDOP	DREIDOPPEL SMAKPASTA	enligt fp

Recepten är beräknade till 1 st halvkapsel 60x20

Temp Kokning: ca 120°C

Dag 1:

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, efter blötläggningen kläm ur överflödigt vatten till en total vikt av ca 280 g. Smält ned det och håll det i en kittel. Koka upp ingredienserna till en karamell på 120°C. Starta mixern med den smälta gelatinen och tillsätt den kokta karamellen i en tunn stråle. När all karamell är i - öka hastigheten till max och låt gå i 5-10 min beroende på maskin. Målet är att få en luftig smet. Blanda i önskad smak efter doseringsrekommendationer (fruktsmak oftast 50 g/kg massa).

Olja in en 60x20 kapsel med rapsolja och pudra botten och väggarna med en 50/50 blandning av potatismjöl och florsocker. Häll sedan i marshmallowsmeten och jämna till den med lätt fuktiga händer. Låt sedan stå och stabilisera sig och torka till dagen efter. Detta recept ger i denna form en ca 2,5 cm hög marshmallow.

Dag 2:

Lossa den från kapseln och dela upp i önskade storlekar. Använd blandningen av potatismjöl och florsocker vid uppdelningen och vänd sedan runt alla bitar i samma blandning för att de inte ska klistra ihop.

För ett lyckat resultat:

1. Använd en bra termometer för korrekt temperatur på karamell och komplettera gärna med ett kulprov.
2. 120 grader på karamellen kommer ge en mjuk marshmallow, vid 127 grader får du mer som en fastare klassisk skumtomte i konsistens.
3. Vid för kort visptid kan marshmallowen falla isär. Se till att du har en seg och lite trädig smet som slutresultat när du vispar.
4. Smeten behöver efter vispning snabbt arbetas ut till sin slutform innan den stelnar. Se till att ha din form/bleck förberedd.
5. Använd lätt fuktade händer när du arbetar ut marshmallowen i sin form så går det enklare.

Fläderblom/ Champagne



Klassisk hallon

Blåbär

Mandarin

GELÉHALLON

Gelehallon är ett klassiskt svenskt godis som funnits sedan början av 1900-talet. Missa inte geléhallonets dag den 15:e februari!

Del 1

Art.nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	450
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP	250
		VATTEN	1000

Del 2

Art.nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
68402	GELITA	GELATINBLAD HALAL	50
	DREIDOP	DREIDOPPEL SMAKPASTA	enligt fp

Vikt efter kokning: ca 0,8 kg
Temp kokning: 122 °C

Tillvägagångssätt:

Strösocker, glukos och vatten kokas upp till 122 °C. När temperaturen nått 100 °C går det bra att blötlägga gelatinet. Gelatinet och smakupastan rörs ned i uppkoket efter att sluttemperaturen är uppnådd. Massan hålls direkt därefter upp i portionerare och gjuts med fördel upp i ramar (puderboxar) fyllda med potatismjöl där man förberett små hål med hjälp av en mall. Alternativt kan du använda silikonformar.

Gelén får därefter sätta sig i 3-4 timmar. Skölj av geléhallonerna med kallt vatten i en stor sil och lägg ut dem på droppgaller för att torka. Rulla dem sedan i strösocker och förvara i tätsluten förpackning.

För ett lyckat resultat:

1. Vid produktion av större mängder geléhallon - använd puderboxar med potatismjöl och ett verktyg att göra håligheterna med.
2. Använd en bra socker/karamelltermometer så är du säker på att du når rätt temperatur. Det är även viktigt här att vara noga med temperaturen.
3. Förvara geléhallonerna i en tätförsluten glasburk eller lufttät plastpåse. Hållbarheten blir då minst två månader.
4. För ett surare eller syrligare geléhallon kan du tillsätta lite citronsyra i strösockret som geléhallonet dippas i. Se till att det inte blir för mycket syra dock då det kan få hallonet att smälta.
5. Gör gärna geléhjartan på samma recept!



Romrussin

Pistage

Cappuchino/
Choklad**ENGELSK FUDGE**

En klassisk engelsk fudge. Smörig och söt. Mjuk och lite grynig.

Del 1

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	900
56010	NORDIC	SIRAP VIT	840
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	810
25740	HANSON	HAVSSALT	5

Del 2

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
72726	LUBECA	CHOKLAD CHIPS LJUS 37% INTENSE	600
51500	ARLA	SMÖR NS	300
	DREIDOP	DREIDOPPEL SMAKPASTA	enligt fp

Vikt efter kokning: ca 3 kg
(receptet anpassat efter 60x20 kapsel)

Temp kokning: 123 °C

Tillvägagångssätt:

Grädde, sirap, strösocker och salt kokas ihop under relativt långsam uppkokning. Efter temp uppnådd, ställs koket åt sidan för att svalna. Därefter rör ned choklad, smör och Dreidoppel smakpasta. Häll upp i bläck (60x20) låt stelna till nästa dag. Skär upp i önskade storlekar.

För ett lyckat resultat:

1. Koka inte fudgen för snabbt. Låt den koka lite längre på medeltemperatur för en jämn kokning och bättre resultat.
2. Använd en bra socker/karamelltermometer så är du säker på att du når rätt temperatur.
3. Fetare eller oljebaserade smakpasta har en större risk att skära sig om man är oförsiktig när man monterar ihop uppkoket med chokladen och smöret. Om det skulle skära sig kan man tillsätta lite mer grädde och röra försiktigt så binder smeten ihop sig igen.
4. Låt den färdiga fudgen stelna till dagen efter innan den skärs upp för att säkerställa att den satt sig helt.
5. Använd en kakgitarr/trådskärare när du delar upp fudgen så får du jämna och fina bitar.

Dreidoppel Smakpastor

3 DREIDOPPEL

Över 60 olika sorters smakpastor, varav hälften nu tillgängliga i Sverige

Majoriteten av produkterna har enbart naturliga smaker

Kan användas i alla applikationer



Fria från konstgjorda färgämnen och konserveringsmedel

Ger både smak och färg



Scanna QR-koden för länk till en kort introduktionsfilm till Dreidoppels smakpastor på YouTube

Smakpastor för finkonditori

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

Art.nr	Art.namn
95063	SMAKPASTA ADVOCAT ÄGGLIKÖR
95064	SMAKPASTA AMARETTO
95051	SMAKPASTA ANANAS
95048	SMAKPASTA APELSIN
95040	SMAKPASTA BANAN
95041	SMAKPASTA BLÅBÄR
95044	SMAKPASTA CITRON
95073	SMAKPASTA CREME DE CACAO
95055	SMAKPASTA FLÄDERBLOM
95052	SMAKPASTA HALLON
95060	SMAKPASTA HASSELNÖT
95065	SMAKPASTA IRISH CREAM
95071	SMAKPASTA JAMAICA ROM
95054	SMAKPASTA JORDGUBB
95057	SMAKPASTA KARAMELL
95043	SMAKPASTA KOKOSNÖT
95042	SMAKPASTA KÖRSBÄR (MORELLO)

95056	SMAKPASTA LATTE MACCHIATO
95072	SMAKPASTA LAVENDEL
95045	SMAKPASTA LIME
95046	SMAKPASTA MANDARIN
95047	SMAKPASTA MANGO
95066	SMAKPASTA MARC DE CHAMPAGNE
95058	SMAKPASTA MINT
95074	SMAKPASTA PASSION
95049	SMAKPASTA PERSIKA/PASSION
95061	SMAKPASTA PISTAGE 100
95067	SMAKPASTA PROSECCO
95050	SMAKPASTA PÄRON
95053	SMAKPASTA RABARBER
95062	SMAKPASTA ROSTAD MANDEL
95059	SMAKPASTA VANILJ MORONY
95039	SMAKPASTA ÄPPLE



Workshop: Ireks & Kobia R&D

Julgodis med Dreidoppel

- Geléegodis, fudge, marshmallows, gräddbullar mm

Välkommen till en workshop med IREKS och Kobia. Vi tillverkar olika julgodis med smakupastor och produkter från Dreidoppel.

Var med på en spännande workshop med Kobia och IREKS. Vi använder smakupastor och produkter från Dreidoppel när vi tittar på metoder och tekniker för tillverkning av olika recept inom smaksatta marshmallows, geléegodis, fudge och gräddbullar med mera i en trevlig och inspirerande hands-on kurs.

Workshopen leds av IREKS-konsulenterna Jesper Dahlskog, Mattias Svensson, Mathias Fritzdorf och Rickard Persson.

Under dagen har vi fina erbjudanden på Dreidoppelprodukter för dig som snabbt och kostnadseffektivt vill komma igång med en egen produktion. Vi bjuder även på en lättare lunch och fika under kursen.

Också på plats: Pierre Ekelöf - Kobia R&D

Kobia R&D Academy

[Västra Frölunda - Tisdag 16 sep Kl 10.00-14.00](#)

[Hässleholm - Torsdag 18 sep Kl 10.00-14.00](#)

[Tyresö - Tisdag 23 sep Kl 10.00-14.00](#)

Läs mer om anmälan på kobia.se. Välkommen!

3 DREIDOPPEL

IREKS

Kobia R&D
Innovation & Utveckling

Nytt från Zeelandia:

Season Cake -

Lättvarierad mix för smaksatta mjuka kakor

Med Season Cake får du en mjuk och saftig men ändå kraftig och hållbar mix för mjuka kakor. Mixen tål att smaksättas och tillsätts ingredienser till på olika sätt med bibehållen höjd och volym. Enkel beredning - blanda bara alla ingredienser fem minuter på medelhastighet.

NYHET!

62851 - ZEELANDIA

MJUK KAKMIX SEASON CAKE, 15 KG

Mix för tillverkning av mjuka kakor. Produkten ger en neutralt smaksatt produkt med hög och stabil volym. Lämpad för egen smaksättning.

SEASON CAKE HÖST - MED ÄPPEL, KANEL OCH RUSSIN

Mjuk kaka med en smaksättning inspirerad av äpfelstrudel. Toppad med smuldeg.

Smet

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62851	ZEELAND	MJUK KAKMIX SEASON CAKE	2000
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1050
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG	1050
69102	POWER O	RAPSOLJA VATTEN	900 675

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01588	KOBIA	SAGA ÄPPELSYLT MED BITAR +45	1000
00567	KOBIA	ÄPPELKLYFTOR	1000
67102	KRYTA	KANEL MALEN	100
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	200
03217	LION	RUSSIN CALIF SELECT	500

Smuldegstopping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
51500	ARLA	SMÖR NS	400
05325	ABDON	HAVREGRYN	500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	400
27302	N/A	VANILJSOCKER BOURBON 100% NATU	10



Botten

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	1500
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	500
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG	90

Blanda ingredienserna till botten. Lägg i kyl i ca 30 min. Kavla ut på ca 3mm, nagga. Stick ut med 16- 18cm ring. Baka av med ringen på 190°C i ca 10 min. Blanda alla ingredienser till kakmixen på medelhastighet i 3-5 minuter med vinge. Stryk på äppelsyten på botten. Blanda äpple, socker, kanel och russin. fördela ut på botten med sylt. Häll på smeten till hälften av ringen. Strö på toppingen. Baka av på 180°C i 30-40 min. Låt svalna.

SEASON CAKE VINTER - SAFFRAN, APRIKOS OCH TOSCA

Mjuk saffranskaka med aprikossytt och toscatopping. Mördegsbotten ger lite struktur och en lite mer arbetad och lyxig känsla.

Smet

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62851	ZEELAND	MJUK KAKMIX SEASON CAKE	2000
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	1050
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG	1050
69102	POWER O	RAPSOLJA	900
		VATTEN	675
01908	DIPLOM	KOBIA SAFFRANSEXTRAKT	50

Fyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01576	KOBIA	DIPLOM APRIKOSSYLT	500

Botten

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	1500
51500	ARLA	SMÖR NS	1000
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	500
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG	90

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01321	DIPLOM	TOSCAMASSA MED MANDEL	1000
42004	LUBECA	MANDEL SKALAD HYVLAD 0,6 MM	500

Blanda ingredienserna till botten. Lägg i kyl i ca 30 min. Kavla ut på ca 3mm, nagga. Stick ut med 16- 18cm ring. Baka av med ringen på 190°C i ca 10 min. Blanda alla ingredienser till kakmixen på medelhastighet i 3-5 minuter med vinge. Stryk på aprikossyten på botten. Häll på smeten till hälften av ringen. Baka av på 180°C i 30-40 min. Låt svalna. Värm toscamassan och blanda i mandel. Stryk på massan på kakan och bränn av i ugnen på 200°C i ca 10 min.



Säsong:

Nyår och festkänsla - Cheese- cake och fougasse, två alltid lika gångbara recept

Krämigt bakad cheesecake och den klassiskt vackra fougassen gör sig självklara som centerpiece på vilken fest som helst.

” — Våra nya chokladkaksmulor cookie crunch fungerar alldeles utmärkt till cheesecake. Mixa smulorna med stavmixer till mindre bitar eller mjöl för riktigt bra bottnar.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D





PASSIONSCHEESECAKE MED COOKIE CRUNCH

Syrligt krämig bakad cheesecake med passionsfrukt. Botten av chokladkaksmulor, toppad med färsk hallon.

Botten

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
95075	DREIDOP	CHOKLADKAKSMULOR COOKIE CR	640
51500	ARLA	SMÖR NS	290

Cheesecakefyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
00348	MONDEL	FÄRSKOST PHILADELPHIA	2000
08937	ARLA PR	CREME FRAICHE 32%	90
00205	NORDIC	STRÖSÖCKER 500	610
15412	STJÄRNÄ	ÄGGULA FLYTANDE	100
95074	DREIDOP	SMAKPASTA PASSION	160
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY	10
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	500

Botten: Mixa chokladsmulorna till mindre bitar/smulor och tillsätt smält smör. Fördela i ringar med måttet 18 cm (ca 150 g per ring).

Cheesefyllning: Blanda crème fraiche, halva mängden socker, färskost och smakpastor. tillsätt resten av sockret. Tillsätt ägg och äggula lite i taget, skrapa lite då och då. Var noga i botten.

Smeten ska vara krämig och klumpfri. Börja den bli rinnig så har man kört den för länge. Ca. 650g fyllning i varje ring. Bakas på 140°C i ca. 25–30 min.

FOUGASSE PÅ FOCCACIA

Fougasse kryddad med oregano. Bakels surdegspulver FermDor Active möjliggör ett enkelt sätt att tillverka surdegsbröd på.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	1000
01038	ABDON	VETEMJÖL STARKE EX BAGERI	1350
34727	BAKELS	SURDEGSPULVER FERMDOR ACTIVE	60
26120	HANSON	BAGERISALT	30
67113	KRYTA	OREGANO	10

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
85001	N/A	OLIVOLJA EXTRA VIRGIN	100
35406	MALDON	HAVSSALT FLINGSALT	50

Blanda alla ingredienser 4+7 min. Viltid 2-3 timmar i back. Vik degen två ggr under tiden. Väg upp bitar efter önskemål. Tryck ut med olivolja. Jäs i rumstemp ca 60 min. Baka av på 260°C med ånga, sänk tempen till 230°C. Baktid 15-25 min beroende på storlek.

34727 - BAKELS

SURDEGSPULVER FERMDOR ACTIVE, 8*1 KG

FermDor® Active ger brödet en autentisk smak av traditionell surdeg och utgör den perfekta grunden i din brödproduktion – tillsatt endast mjöl, salt och vatten för att baka en mängd olika bröd med rik smak, härlig doft, vacker yta och utmärkt inkråm.

Tema vegan:

Jobba veganskt och växtbaserat

För en bredare publik

Att få till ett veganskt sortiment kan kännas svårt när man inte jobbat med det tidigare. Men med exempelvis Bakels veganska kakmix eller det veganska moussepulvret från Dreidoppel är det väldigt enkelt att möta den veganska publiken och smaken blir fantastisk.

Flora plant visp har också en grym funktion gällande vispning, stabilitet, färg och smak. Creamy är en kräm som motsvarar vanlig färskost i konsistens och smak.



**Utveckla ditt veganvänliga
sortiment inom konditori**

Recept för några storsäljare inom
bakelser, fika och mjuka kakor. Nu även
med ingredienser för vegan.

CHOKLADMUSSEBAKELSE MED PASSIONS-CHEESECAKE (VEGAN)

Kupol av chokladmousse och en cheesecakekräm med smak av mango och passion placerad på ett mördegs-kex med kokos.

Mördegsbotten med kokos

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62826	ZEELAND	KONDITORIMARGARIN X SG	200
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	100
95059	DREIDOP	SMAPASTA VANILJ MORONY	2
26120	HANSON	BAGERISALT	2
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	250
61005	RHUMVEL	KOKOS MEDIUM	100

Cheesecakekräm med mango-och passion:

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01043	VIOLIFE	VIOLIFE CREAMY ORIGINAL	400
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	100
11945	BOIRON	PASSIONSFRUKTPURE	100

Chokladmousse:

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01044	FLORA	FLORA PLANT VISP	600
72721	LUBECA	CHOKLAD CHIPS MÖRK 70% WESTAFR	260
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	60
26120	HANSON	BAGERISALT	2

Mördegsbotten:

Arbeta snabbt ihop degen och låt vila minst 1 timme. Kavla ut tunt ca 2 mm och stansa ut i samma storlek som moussebakelsen. Baka gyllenbruna i 180°C ca 8–10 minuter.

Passionsfruktcheesecake:

Vispa Violife Creamy luftig, tillsätt florsocker och puré och vispa slät. Splitsa i mindre silikonformar och frys in.

Mousse:

Koka upp grädde, socker och salt. Häll i chokladen, stavmixa. Kyl ner och låt svalna helt. Vispa till fast konsistens. Fyll kupolformad silikonform med chokladmoussen. Lägg i en frusen cheesecakekupol och avsluta med en mördegskaka. Frys in.

Ta ur formarna och låt tina i kylskåp. Pudra över kakao och toppa med ett hallon.



Kobia R&D
Innovation & Utveckling



PIERRE EKELÖF

Utvecklingskonditor, Kobia R&D

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



TIRAMISUBROWNIES (VEGAN)

Vegansk chokladbotten toppas med en vispad kräm baserat på Creamy som är smaksatt med latte macchiato.

Browniebotten

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
34717	BAKELS	KAKMIX VEGAN CAKEMIX	930
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	200
64363	BARBARA	KAKAOPULVER 22/24 MÖRK 100%	40
34714	BAKELS	TRYFFEL MÖRK VEGANSK	300
69102	POWER O	RAPSOLJA	400
		VATTEN	500

Tiramisusmet

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01043	VIOLIFE	VIOLIFE CREAMY ORIGINAL	600
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	200
27302	N/A	VANILJSOCKER BOURBON 100% NATU	10
		Apelsinskal (färsk)	4
		Citronskal (färsk)	4
95056	DREIDOP	SMAKPASTA LATTE MACCHIATO	20
01044	FLORA	FLORA PLANT VISP	300

Brownie:

Smält chokladtryffel. Blanda alla ingredienserna med en vinge på låg hastighet i 1min och sedan på medelhastighet i 4 min. Fyll i en kapsel och baka av på 180°C ca. 30–35 min.

Tiramisusmet:

Vispa Violife Creamy porös, tillsatt florsocker och övriga smaksättare. Vispa Flora Plant 31% riktigt fast och vänd ner i smeten. Blanda väl. Håll i spritspåse.

Toppa brownien med tiramisukräm och pudra över lite kakao.

” — Det är riktigt kul nuförtiden att det med enkelhet går få till ett veganskt sortiment som inte ”smakar veganskt” och som därför är gångbart på en bred publik.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D

ÄPPELMUFFINS MED VANILJKRÄM (VEGAN)

Vegansk muffins med fyllning av äppelsylt med äppelbitar. Toppas med vaniljfluff och crunch av smuldeg.

Muffins

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
34717	BAKELS	KAKMIX VEGAN CAKEMIX	1000
69102	POWER O	RAPSOLJA	400
		VATTEN	400
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY	7

Äppelfyllning

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01588	KOBIA	SAGA ÄPPELSYLT MED BITAR +45	350

Smuldeg

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62826	ZEELAND	KONDITORIMARGARIN X SG	150
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	50
26120	HANSON	BAGERISALT	2
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA	200
05325	ABDON	HAVREGRYN	40
72547	BODÉN	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVMALDA	4
34717	BAKELS	KAKMIX VEGAN CAKEMIX	40

Vaniljfluff

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01044	FLORA	FLORA PLANT VISP	500
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500	50
95059	DREIDOP	SMAKPASTA VANILJ MORONY	4
26120	HANSON	BAGERISALT	1

Värm ugnen till 180°C.

Smulpaj: Blanda samman allt till smulpajen.

Muffinssmet: Blanda alla ingredienserna med en vinge på medelhastighet i 5 min. Spritsa i muffinsformar. Spritsa i Saga äppelsylt avsluta med att strö över smuldeg. Baka av i 180°C i ca. 35 min.

Vaniljfluff: Sjud samman Flora Visp 31% med socker, salt och smakupasta vanilj. Kyl ner och vispa helt fluffig.





MOROTSKAKA MED CITRONFROSTING (VEGAN)

Mjuk morotskaka tillsammans med en frosting på Creamy och Flora plant visp smaksatt med citron.

Mjuk kaka

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
34717	BAKELS	KAKMIX VEGAN CAKEMIX	1000
69102	POWER O	RAPSOLJA	400
		VATTEN	400
67102	KRYTA	KANEL MALEN	18
26120	HANSON	BAGERISALT	3
31009	MAGNIH	MOROT STRIMLAD FRYST	100

Frosting

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01043	VIOLIFE	VIOLIFE CREAMY ORIGINAL	600
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS	120
01044	FLORA	FLORA PLANT VISP	50
11565	BOIRON	CITRONPURE	15
2052		Limezest	8

Mjuk kaka:

Blanda alla ingredienserna med en vinge på medelhastighet i 5 min.
Fyll en kapsel och grädda på 180°C ca 50 minuter.

Frosting:

Vispa Violife Creamy mjuk, vispa ner florsocker, Flora Plant Visp 31% och smaksätt med citronpuré. Lägg i spritspåse.
Spritsa eller bred frosting på kakorna, riv ev. över lite limezest.

” — *Violife Creamy är väldigt bra exempelvis till frosting, men också till smörgåsar och dressingar till kallsänken.*

— **Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D**

Vegan/Växtbaserat

Se hela vårt utvalda sortiment inom vegan



01044 - FLORA
FLORA PLANT VISP
8*1 L

Använd i alla applikationer där du annars använder grädde - ett gott, pålitligt och enkelt sätt att göra bakverk och mat anpassad för alla. Mjölkfri, glutenfri och vegansk. Värme- och syrastabil och kan med fördel vispas precis som vispgrädde.



95070 - DREIDOPPEL
MOUSSEPULVER NEUTRAL
VEGAN 2*2,5 KG

Fond Royal Veggie gräddstabilisator - pulverbas för bavaroise, mousse och dessert. Vegetabilisk/Vegan. Blandas med grädde eller växtbaserad grädde och vatten.



01659 - KOBIA
LEMONCURD
6 KG

Mix för tillverkning av mjuka kakor. Produkten ger en neutralt smaksatt produkt med hög och stabil volym. Lämpad för egen smaksättning.

Art.nr	Varumärke	Art.namn	Fp
01043	VIOLIFE	VIOLIFE CREAMY ORIGINAL	3 kg
01044	FLORA	FLORA PLANT VISP	8*1l
01659	KOBIA	LEMONCURD	6 kg
34713	BAKELS	NON TEMP CHOCKEX MÖRK VEGANSK	12,5 kg
34714	BAKELS	TRYFFEL MÖRK VEGANSK	6 kg
34717	BAKELS	KAKMIX VEGAN CAKEMIX	15 kg
54400	BRAUN	FÖRTJOCKNINGSMEDEL KABI	8 kg
59609	ARLA	HAVREDRYCK BARISTA 1,5% JÖRD	10*1l
95029	IREKS	KAKMIX VEGANSK	12,5 kg
95070	DREIDOPP	MOUSSEPULVER NEUTRAL VEGAN	2*2,5 kg
95075	DREIDOPP	CHOKLADKAKSMULOR COOKIE CRUNCH	5 kg
37838015	BAKELS	BISCUIT CRUMB DIGESTIVE PF	10 kg

Tema glutenfritt:

Glutenfritt nu tillgängligt med exceptionell kvalitet

Utvecklingen inom glutenfria bröd och bakverk har kommit otroligt långt bara de senaste åren. Den ökande efterfrågan på glutenfria produkter från konsumenter har ställt högre krav på kvaliteten och produkterna har gått från något lite tråkigt och undan gömt till något att verkligen skylta med.

Tänk på hur du säljer in det glutenfria i butiken. Alla produkter som Kobia marknadsför som glutenfria är 100 % utan gluten, men då glutenprodukter ofta används i en traditionell bagerimiljö så kanske inte du som bageri kan marknadsföra en produkt som glutenfri - se vad som gäller i märkningsregler och påståenden på Livsmedelsverket.



**NYHET!**

62853 - ZEELANDIA

ANSLAGSMIX NUVOLA GF**15 KG**

Mix för glutenfria och laktosfria anslag, bottenar, muffins och andra mjuka kakor. Tillsatt endast ägg och vatten.

” — Äntligen! En bra glutenfri anslagsmix som gör det lätt att göra en prinsessårta med glutenfria ingredienser.

— Pierre Ekelöf, utvecklingskonditor
Kobia R&D

Glutenfritt konditori

TROPISK PRINSESSBAKELSE (GLUTENFRI)

En glutenfri tropisk bakelse med smaker av ananas, passion och mango.

Botten

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62853	ZEELAND	ANSLAGSMIX NUVOLA GF	1000
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS VATTEN	800 200

Sylt

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01584	KOBIA	DIPLOM TROPISK SYLT	500

Kräm

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
94010	DIPLOM	VANILJKRÄM KOKT UP	1000

Passionsgrädde

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40%	1000
95074	DREIDOP	SMAKPASTA PASSION	50

Marsipan

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01216	DIPLOM	KAVLINGSMARSIPAN GUL	750
01219	DIPLOM	KAVLINGSMARSIPAN ORANGE	750

Glutenfri sockerkaksbotten: Vispa ingredienserna i 5–6 minuter på högsta hastighet. Baka i den form som passar till bakverket och baka av i cirka 25 minuter på 180°C.

Stansa ut botten som passar ditt glas, spritsa en ring av Tropisk sylt och spritsa även i vaniljkräm. Stansa ut en ny botten och lägg i glaset. Smaksätt lättvispad grädde med smakupasta passionsfrukt och spritsa i glaset och stryk jämt med en palett.

Kavla ut mixat med färgerna på kavlingsmaskinen och stans ut och toppa bakelsen. Dekorera efter eget tycke och smak.

Glutenfritt småbröd

GLUTENFRI PEPPARKAKA

Klassiskt kryddad pepparkaka i helt glutenfri tappning.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62854	ZEELAND	MÖRDEGSMIX GF	750
51500	ARLA	SMÖR NS	300
56020	NORDIC	SIRAP BRUN	100
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	50
67102	KRYTA	KANEL MALEN	8
67104	KRYTA	INGEFÄRA MALEN	6
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVMALDA	6
67107	KRYTA	NEJLIKA MALEN	4

Blanda alla ingredienser tills den gott ihop på låg hastighet. Låt vila i kyl 20 minuter. Kavla ut på 4 mm, stick ut kakorna med utstickare. baka av i 190°C i ca 10-12 minuter.

GLUTENFRI HALLONGROTTA

Hallongrotta eller syltkaka - bestäm själv vilken glutenfri klassiker du vill göra. Båda lika goda!

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62854	ZEELAND	MÖRDEGSMIX GF	750
51500	ARLA	SMÖR NS	300
01720	DIPLOM	KRÅMPULVER LYXKRÅM VANILJ VATTEN	100 100

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
01572	KOBIA	DIPLOM HALLONSYLT	250

Blanda alla ingredienser tills den gott ihop på låg hastighet. Dela upp i 400 grams bitar och rulla ut i stänger. Kyl dessa innan ni delar upp dom. Toppade med hallonsylt. Baka av i 190°C i ca 10-12 minuter.

GLUTENFRI BONDKAKA OCH COOKIES

Liten fin bondkaka eller stor god mandelcookie - samma recept men storleken bestämmer.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62854	ZEELAND	MÖRDEGSMIX GF	750
51500	ARLA	SMÖR NS	300
56020	NORDIC	SIRAP BRUN	100
42004	LUBECA	MANDEL SKALAD HYVLAD 0,6 MM	90
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	50

Blanda alla ingredienser utom mandeln tills den gott ihop på låg hastighet. Blanda sedan i mandeln. Dela upp i 400 grams bitar och rulla ut i stänger. Kyl dessa innan ni delar upp dom. Baka av i 190°C i ca 10-12 minuter.

NYHET!

62854 - ZEELANDIA

MÖRDEGSMIX FROLLA GF 15 KG

Mix för glutenfri och laktosfri mördeg. För exempelvis småbröd, pajskal och tarteletter. Tillsätt endast ägg och margarin.

GLUTENFRI PRALINKAKA OCH COOKIES

Chokladcookie eller pralinkaka - samma grundrecept och med smakrika chokladchippits. Helt glutenfria!

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62854	ZEELAND	MÖRDEGSMIX GF	750
51500	ARLA	SMÖR NS	300
56020	NORDIC	SIRAP BRUN	100
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS	50
64343	BARBARA	CHOKLADCHIPPITS BAKFAST MÖRK	150
70200	DUTCH	KAKAOPULVER 20/22	20

Blanda alla ingredienser utom chokladchippits tills den gott ihop på låg hastighet. Blanda sedan i chokladchippits. Dela upp i 400 grams bitar och rulla ut i stänger. Kyl dessa innan ni delar upp dom. Baka av i 190°C i ca 10-12 minuter.

GLUTENFRI KARDEMUMMAKAKA

Klassisk liten men naggande god kardemummakaka. Enkelt recept och bra resultat varje gång.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62854	ZEELAND	MÖRDEGSMIX GF	750
51500	ARLA	SMÖR NS	300
67106	KRYTA	KARDEMUMMAKÄRNOR GROVMALDA VATTEN	12 50

Blanda alla ingredienser tills den gott ihop på låg hastighet. Dela upp i 400 grams bitar och rulla ut i stänger. Kyl dessa innan ni delar upp dom. Baka av i 190°C i ca 10-12 minuter.





Glutenfritt matbröd

GLUTENFRITT JULBRÖD PÅ IREKS SINGLUPLUS

Singluplus är ett glutenfritt ljust matbröd av lantbrödstyp. Här har vi tillsatt julkryddor och sirap för att få ett bröd för jul.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	4400
12927	IREKS	SINGLUPLUS GLUTENFRI	5000
69102	POWER O	RAPSOLJA	200
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	200
56013	NORDIC	SIRAP SVART	200
67102	KRYTA	KANEL MALEN	4
67104	KRYTA	INGEFÄRA MALEN	10
67101	KRYTA	POMERANSSKAL MALDA	10
67107	KRYTA	NEJLIKA MALEN	4

Körtid: 2+6 minuter

Deg temp: 26°C

Liggid: ingen

Deg vikt: 600g

Viltid: ingen

Uppslagning: fristående

Jästid: 40-45 minuter

Baktemp: 240°C fallande till 200°C med ånga

Baktid: 40-45 minuter kärntemp på 96°C

GLUTENFRI KÄLLARFRANSKA PÅ ZEELANDIA TASTY

Tasty är en bra grundbas för ljust matbröd med många möjligheter till variation. Här gjort enligt grundreceptet som en källarfranska.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
62810	ZEELAND	GLUTENFRI BRÖDMIX TASTY	1000
		VATTEN	800
85001	N/A	OLIVOLJA EXTRA VIRGIN	100
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	40

Körtid: 1minut på låg hastighet och sedan 4 minuter på medelhastighet med vinge.

Degvikt : 80 gram

Viltid: ingen

Uppslagning: som frallor

Jästid: 40 minuter

Baktemp: 230°C sänk till 220°C med ånga

Baktid: ca 15 minuter sista 3 minuterna med öppet spjäll



GLUTENFRITT FRUKTBRÖD PÅ IREKS SINGLUPLUS VITAL

Singluplus Vital är ett lite rustikare surdegsbröd i grunden. Här är det tillsatt torkad frukt för ett matigare och lite sötare bröd.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	4300
12928	IREKS	SINGLUPLUS VITAL GLUTENFRI	5000
69102	POWER O	RAPSOLJA	200
26120	HANSON	BAGERISALT	90
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	150
03217	LION	RUSSIN CALIF SELECT	400
61007	RHUMVEL	APRIKOSER TORKADE HELA	400

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
22299	IMPORT	SESAMFRÖ INDIEN	150
20005	IMPORT	LINFRÖ	150

Körtid: 2+6 minuter

Degtemp: 26°C

Liggid: ingen

Degvikt: 600g

Uppslagning: i form eller fristående

Topping: sesamfrö och linfrö

Jästid: 40-45 minuter

Baktemp: 240°C - 200°C fallande med ånga

Baktid: 40-45 minuter kärntemp på 96°C

GLUTENFRI DANSK RÅG PÅ IREKS SINGLU SYNERGI

Singlu synergi ger grova formbröd av dansk rågbrödstyp med pumpakärnor och solrosfrö. Här bakat enligt grundrecept toppat med extra solroskärnor.

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
		VATTEN	3250
12924	IREKS	SINGLU SYNERGI GLUTENFRI	5000
10993	LESAFF	FÄRSKJÄST ZYMAROM FT	125

Topping

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
22000		SOLROSKÄRNOR	1000

Kör tid: 2+6 minuter

Degtemp: 22°C

Liggid: ingen

Deg vikt: 800g i form, rullas i solroskärnor

Jästid: ca: 45 minuter

Baktemp: 230°C, fallande till 200°C, med ånga

Baktid: 40-45 minuter, kärntemperaturen ska vara 96°C

” — Här har vi jobbat med fyra lättarbetade grundmixer för olika typer av matbröd och gjort enkla anpassningar för säsong.

— Johan Sjöstrand, utvecklingsbagare
Kobia R&D

Glutenfritt sortiment

Se vårt utvalda sortiment inom glutenfria mixer och färdiga produkter



62810 - ZEELANDIA
GLUTENFRI BRÖDMIX TASTY
15 KG

Mix för tillverkning av glutenfritt vitt bröd och pizzabottnar. Tillsatt endast vatten, olivolja, färsk jäst och salt.



62853 - ZEELANDIA
ANSLAGSMIX NUVOVA GF
15 KG

Mix för glutenfria och laktosfria anslag, bottnar, muffins och andra mjuka kakor. Tillsatt endast ägg och vatten.



62854 - ZEELANDIA
MÖRDEGSMIX FROLLA GF
15 KG

Mix för glutenfri och laktosfri mördeg. För exempelvis småbröd, pajskal och tarteletter. Tillsatt endast ägg och margarin.



12924 - IREKS
SINGLU SYNERGI GLUTENFRI
12,5 KG

Mix för glutenfritt formbröd med äkta brödkänsla.



12927 - IREKS
SINGLUPLUS GLUTENFRI
12,5 KG

Ljus glutenfri brödmix.



12928 - IREKS
SINGLUPLUS SPECIAL
GLUTENFRI 12,5 KG

Glutenfri brödmix med surdeg och fröer.

Art.nr	Varumärke	Art.namn	Fp
95030	IREKS	BROWNIE-MIX GLUTENFRI	12,5 kg
07816	FINAX	GLUTENFRI MJÖLMIX FIN	25 kg



69701 - HAKAFOOD
**MOUSSETÅRTA MANGO/
PASSION GF LF 3*700 G**

Färdig tårta med krämig och fruktig mango- och passionfruktsmousse på en saftig botten bakad med mandelmassa. Fri från gluten och laktos. Levereras fryst i displaykartong med bärhandtag.



69702 - HAKAFOOD
**MOUSSETÅRTA HALLON
GL LF 3*700 G**

Färdig tårta med krämig hallonmousse på en saftig botten bakad med mandelmassa. Fri från gluten och laktos. Levereras fryst i displaykartong med bärhandtag.



84001 - HANS&GRETA
**TÅRTBOTTEN 18 3DELAD
GLUTENFRI 5*220 G**

Underbart god gluten- och mjölkfri tårtbotten från Hans & Greta i Söderköping. Vi bakar vårt bröd med största omsorg och de bästa råvarorna för att få fram ett riktigt saftigt och gott glutenfritt bröd.

Art.nr	Varumärke	Art.namn	Fp
01114	GRAYS	MOCKARUTA GLUTENFRI 4-pack	64*90 g
24010	FRIA	BRÖD VITT SKIVAT GLUTENFRITT	6*500 g
24020	FRIA	BRÖD GROVT SKIVAT GLUTENFRITT	6*500 g
26030	FRIA	VALLMOFRALLA GLUTENFRI T&S	32*70 g
26101	FRIA	THEKAKA GLUTENFRI T&S	32*55 g
29040	FRIA	SEMLEBULLE GLUTENFRI T&S	32*57 g
29050	FRIA	LUSSEKATT GLUTENFRI T&S	32*62 g
29090	FRIA	KANELBULLE GLUTENFRI	32*57 g

” — Vi har många glutenfria produkter som är riktigt goda! Glutenfritt utan att ”smaka glutenfritt”.

— Johan Sjöstrand, utvecklingsbagare
Kobia R&D

Kobia R&D
Innovation & Utveckling



JOHAN SJÖSTRAND

Utvecklingsbagare, Kobia R&D

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

RETURADRESS:
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

