

Passion for desserts

RECEPTINSPIRATION & MATGLÄDJE



Vem kan motstå en god dessert

Delar av Blå Bands dessertsortiment har uppdaterats vad gäller smak och tillagning. Som alltid lyssnar vi på våra slutanvändares krav och önskemål för att få fram produkter som tilltalar många. Ett resultat av vår lyhörddhet har fått oss att anpassa recepten så att de passar dagens krav ute i köken.



Fromager (Apelsin, Citron & Lingon)

- Nya recept på samtliga tre varianter
- Ny tillagning utan tillsatt vispad grädde
- Vispas med mjölk till en färdig fromage
- 20 liter färdig fromage/förpackning



Vaniljsåser

- Tydligare smak av vanilj
- Ny stärkelse som eliminerar eventuell klumpbildning
- Tre varianter: Gammaldags Vaniljsås / Vaniljsås / Vaniljsås Light
- Vaniljsåsen går utmärkt att använda som fyllning i tårtor och bakverk



Chokladpudding

- Receptet utvecklat i nära samarbete med slutanvändare
- Bäst utfall i blindtest gentemot konkurrenterna
- Välbalanserad chokladsmak

Möjligheterna med Blå Bands desserter är oändliga. På följande sidor har vi skapat recept som passar alla åldrar, ett bevis på att Blå Bands desserter passar alla olika målgrupper. Alla recept går utmärkt att räkna upp till önskat antal portioner.

Hoppas att det skall smaka!

BLÅ BAND KNYTER IHOP DESSERTSERVERINGEN



Apelsin och choklad-pannacotta



Chokladmousse-tårta

Ingredienser 10 port

Blå Band Chokladpudding, torrvara (art nr 7471)	2,6 dl (187g)
Mjölk	7 dl
Apelsinjuice	1 dl
Mascarpone	250 g
Lime, endast skalet, finrivet	1 st

Tillagning

Vispa Blå Band Chokladpudding enligt anvisningen på förpackningen. Byt ut lite av mjölken mot apelsinjuice, se receptet. Portionera upp i glas. Ställ in i kylan ca 10 min.

Blanda ihop mascarpone med rivet skal samt saften från limefrukten. Toppa chokladpuddingen med den smaksatta mascarponen samt hyvlad mörk choklad. Garnera med ett par apelsinfiléer samt myntblad.

Chokladpudding, art nr 7471

Nytt recept på vår klassiska chokladpudding. Utvecklat med slutanvändarnas krav på hur en chokladpudding skall smaka. Noga testad i smakpaneler för att hitta rätt smakbild. Perfekt balanserad chokladsmak för att passa alla åldrar.

Ingredienser 1 st (ca 16 port)

Blå Band Chokladmousse, torrvara (art nr 7472)	2,3 dl (135g)
Mjölk	2,7 dl
Chokladanslag i 4 delar	1 st
Blå Band Vaniljsås, torrvara (art nr 7469)	2 dl (160g)
Mjölk	8 dl
Blå Band Hallonkräm, torrvara (art nr 7436)	1,5 dl (115g)
Vatten	3 dl

Tillagning

Vispa ihop Blå Band's Chokladmousse, Vaniljsås (enligt dosering för fyllningar) och Hallonkräm enligt anvisningen på förpackningen. Obs! Hallonkrämen doseras annorlunda än informationen på förpackningen då tårten kräver en fastare kräm. Börja med ett anslag i botten på tårten. Fördela 1/3 av vaniljkrämen samt 1/3 av hallonkrämen på det första anslaget. Lägg på nästa anslag och utför samma procedur. Lägg på ytterligare ett anslag och fördela resterande vaniljkräm samt hallonkräm. Avsluta med det sista anslaget som täcks av chokladmoussen. Se till att täcka även sidorna på tårten. Låt mousetårten stå i kyl ca 10 min innan servering. Garnera med riven mörk choklad.

Chokladmousse, art nr 7472

Vår krämiga chokladmousse innehåller en hög halt av kakao och små bitar av mörk choklad som ger en fin textur åt moussen. En mousse utmärkt som fyllning i tårter, dessert på julbordet eller lyxig fredagsdessert.



Citronfromage med vaniljyoghurt

Ingredienser

10 port

**Blå Band Citronfromage,
torrvara (art nr 7475)**

1,5 dl (110g)

Mjök

3,2 dl

Vaniljyoghurt

1 dl

Mandelskorpor

10 st

Hallon, färska

10 st

Citronmeliss till garnering

Tillagning

Vispa Blå Band Citronfromage enligt anvisningen på förpackningen.

Vänd ner vaniljyoghurten i fromagen och portionera upp i glas.

Krossa mandelskorporna och toppa fromagen med dessa tillsammans med färska hallon och citronmeliss. Låt stå kylt ca 20 min innan servering.

Citronfromage, art nr 7475

Nytt recept på vår citronfromage. Enklare tillagning men med samma goda smak. Vispa till en färdig fromage i ett moment.

En smakrik krämig fromage där citron ger en tongivande karaktär. Enkel och god dessert som passar alla smaker. Blå Band knyter ihop dessertserveringen.



Vaniljmarängssuisse med blåbär

Ingredienser

**Blå Band Gammaldags Vaniljsås,
torrvara (art nr 7478)**

Mjölk
Vispgrädde
Bananer
Maräng

10 port

1 dl (82g)
4,5 dl
2,5 dl
2 st
30 st

Tillagning

Vispa Blå Band Gammaldags Vaniljsås enligt anvisningen på förpackningen. Låt stå i kyl ca 10 min. Vispa grädden och vänd ner i vaniljsåsen. Varva maränger, skivad banan samt vaniljgrädden i portionskålar eller på ett gemensamt fat.

Toppa vaniljmarängssuissen med blåbär, grovt hackad choklad samt citronmeliss.

Gammaldags vaniljsås, kallrörd, art nr 7478

Blå Band Gammaldags vaniljsås är en lyxig variant smaksatt med vaniljstång. Rund, god smak som för minnena tillbaka till mormors hemkokta vaniljsås. En prisvärd vaniljsås med hög kvalitet på råvarorna.

Tips! Blåbär, mörk choklad samt citronmeliss passar utmärkt som garnering.



Pannkakstårter med apelsinfromage, frukt & bär

Ingredienser

Blå Band Apelsinfromage, torrvara (art nr 7470)

Mjök
Frukt & bär
(Mango, ananas, hallon, blåbär etc.)
Pannkakor
Chokladströssel

10 port

1,5 dl (116g)
3,2 dl
250 g
5 st
2 msk

Tillagning

Vispa Blå Band Apelsinfromage enligt anvisningen på förpackningen. Varva pannkakor, apelsinfromage samt frukt och bär. Avsluta med apelsinfromage överst på tårten samt garnera med chokladströssel. Låt pannkakstårten stå i kyl ca 10 min innan servering.

Apelsinfromage, art nr 7470

Nytt recept på vår apelsinfromage. Enklare tillagning men med samma goda smak. Vispa till en färdig fromage i ett moment. En smakrik krämig fromage där apelsin ger en tongivande karaktär. Enkel och god dessert som passar alla smaker. Blå Band knyter ihop dessertservingen.



Marängsfromagetårter

Ingredienser

**Blå Band Lingonfromage,
torrvara (art nr 7476)**

Mjök

Hallon / blåbär

Anslag, sockerkaka (använd endast 1 del)

Marängbottnar

Lime, rivet skal

10 port

3 dl (246g)

6,4 lit

250 g

1 st

2 st

1 st

Tillagning

Vispa ihop Blå Band Lingonfromage enligt anvisningen på förpackningen. Låt stå i kyl ca 5 min. Börja med en marängbotten och fördela 1/4 av lingonfromagen samt 1/3 av bären. Lägg på anslaget och fördela fromage/bär enligt samma procedur. Avsluta med den sista marängbotten och fördela resterande fromage över tårten. Se till att även täcka sidorna på tårten. Garnera med återstående bär samt riv skalet från 1 st lime över tårten. Låt tårten stå i kyl ca 10 min innan servering.

Lingonfromage, art nr 7476

Nytt recept på vår lingonfromage. Enklare tillagning men med samma goda smak. Vispa till en färdig fromage i ett moment. En smakrik krämig fromage där lingonen ger en tongivande karaktär. Enkel och god dessert som passar alla smaker. Blå Band knyter ihop dessertservingen.

Skåne/Västskusten

TOMMY L ANDERSSON

tommy_l_andersson@campbellsoup.com

044 -10 82 81

DISTRIKTSANSVARIG

Småland (inkl Öland)

KRISTER ISRAELSSON

kriste_r_israelsson@campbellsoup.com

044 -10 82 35

DISTRIKTSANSVARIG

Stockholm (inkl Gotland)

MONICA ENGLUND

monika_englund@campbellsoup.com

044 -10 82 58

DISTRIKTSANSVARIG

Mellansverige

KARIN WIDLUND

karin_widlund@campbellsoup.com

044 -10 82 84

DISTRIKTSANSVARIG

Norrland

KARIN ALMONTE

karin_almonte@campbellsoup.com

044 -10 82 33

DISTRIKTSANSVARIG

Kontakta gärna
oss på Campbell's



KAM Grossist

JOVAN SRPCANSKI

jovan_srpcanski@campbellsoup.com

044 -10 80 72

KAM Grossist

MATTIAS REFSBÄCK

mattias_refsback@campbellsoup.com

044 -10 80 16

KAM Anbud

CHRISTIAN GUSTAFSSON

christian_gustafsson@campbellsoup.com

044 -10 81 76

Sales Manager

CHARLOTTE NILSSON

charlotte_nilsson@campbellsoup.com

044 -10 81 03

Campbell Soup Sweden AB,
Karpalundsvägen 39, Box 569, 291 25 Kristianstad.
Tel: 044-10 80 00, Fax: 044-10 80 14
www.campbellsoup.se