



Tartimalin

FRANSK FÄRSKOST

Färskost på franska

Av mjölk och grädde som värms upp och syras med bakteriekultur får man fram den lite gräddigare typ av färskost som ibland kallas cream cheese. Fromage à la crème är den franska benämningen och det var inte i USA, utan i Normandie, som man tror att den första tillverkningen började i mitten av 1800-talet.

Président Tartimalin är en frisk, krämig och lättarbetad färskost av klassisk cream cheese-typ. Den tillverkas i Frankrike och ingår i Président Professionnel, som är en serie produkter särskilt utvecklade för det professionella köket. Färskosten kommer i praktisk 1 kg bytta och 5 kg hink och har en fetthalt på 18 %.

Vi på Skånemejerier ser Président Tartimalin som en otroligt mångsidig ingrediens för det kalla såväl som det varma köket. Som inspiration har vi tagit fram en samling läckra recept på allt från spreads och soppor till sushi och sötsaker, men egentligen är det bara fantasin som sätter gränser för allt gott man kan använda den här produkten till.

Lycka till!

SPREADS OCH KALLA RÖROR



Tartimalin (uttalas tarti'malä:n) är franska för "lätt att bre" och har utvecklats med fokus på användning i smörgåsar och baguetter. I spreads och kalla röror kan Tartimalin Färskost binda samman andra ingredienser utan att bli lös i konsistensen. Färskosten fungerar också som en fuktbarriär, så att du undviker att våta ingredienser gör brödet kletigt.

KOKA OCH GRATINERA



Eftersom Tartimalin Färskost är kokbar är den ett utmärkt sätt att ge smak och konsistens åt soppor och såser. Använd färskosten som läcker topping på gratänger och lasagne och på olika varianter av vit pizza och tarte flambée. Färskosten har en frisk och fyllig smak med en mild syrlighet som lyfter fram smakerna.

BAKVERK OCH BAKNING



Cheesecakes är det första som många kommer att tänka på när de hör cream cheese. Färskostens friskhet är en perfekt brytning mot söta smaker och fungerar utmärkt att vispa till fluffig konsistens i olika toppingar. Prova även Tartimalin Färskost i brödbaket där den ger brödet en fin textur och bevarar fuktigheten.



Président är Frankrikes ledande osttillverkare och marknadsför sina produkter över hela världen. Tartimalin Färskost är särskilt utvecklad för det professionella köket och har hårdtestats av restauranger, caféer och bagerier. Prova den du också!

Mästerliga mackor

Den matiga mackan är populärare än någonsin. Ett spänstigt surdegsbröd och rikligt med fräscha grönsaker är en god grund, men den verkliga nyckeln till framgång ligger i en bra spread. Tartimalin Färskost binder ihop såväl flytande som fasta smaksättare med sin krämighet och skapar ett ytskikt så att brödet inte suger åt sig fukt.

CITRONSPREAD MED SVAMP OCH TOMAT

10 PORTIONER

10 skivor surdegsbröd
2 st avokado
10 st cocktailtomater med kvist
spenatsallad alt. lollo rosso
salt och peppar

Baka av tomaterna på 200 grader i 5 min.

Svamp

300 g kejsarchampinjoner, delade
300 g shiitake, delade
1 st vitlöksklyfta, finhackad
1 dl persilja, hackad
smör att steka i
salt

Stek svamp och vitlök på låg värme tills mjuka. Dra åt sidan och tillsätt persilja och lite salt.

Citronspread

300 g Président Tartimalin Färskost
1 st citron, zest och saft

Blanda färskost och citron.

Bre mackan med citronspread. Fördela avokado och svamp på mackorna. Dekorera med brända tomater och lite flingsalt, svartpeppar och citronzest.

RAMSLÖKSSPREAD MED PICKLES

10 PORTIONER

10 st skivor grovt surdegsbröd
30 g mizunasallad till garnering

Picklad lök och zucchini

250 g rödlök, tunt skivad
20 st skivor zucchini, tunna längsgående
½ dl äppelcidervinäger
½ dl råsocker
1,5 dl vatten

Koka upp lagen och slå den över lök och zucchini och låt dra i ett par timmar.

Ramslöksspread

400 g Président Tartimalin Färskost
15 g ramslök, färsk, finhackad eller pulver
15 g ruccola
3 g bruna senapsfrö, malda
1 tsk flytande honung
1 krm svartpeppar, mald

Blanda alla ingredienser i en matberedare.

Bre surdegsbrödet med spread, lägg på sallad och toppa med lök och zucchini.

PEPPARROTSSPREAD TILL OXBRINGA

10 PORTIONER

10 tunna skivor ljust surdegsbröd
10 st skivor oxbringa, rimmad, kokt

Pepparrotsspread

400 g Président Tartimalin Färskost
30 g färsk pepparrot, riven
1 st citron, zest och saft

Vispa samman färskost, pepparrot, zest och citronsaft. Spara ca 1 dl i en spritspåse till dekoration.

Topping

150 g sockerärtor, strimlade
2 msk frysta lingon
100 g rödlök, tunt skivad
mizunasallad
flingsalt

Blanda samman alla ingredienser. Grilla brödskvivorna. Bre spread på mackorna och lägg på oxbringa och topping. Ringla lite pepparrotsspread över.

Pimpad pizza och pasta

Eftersom Tartimalin Färskost klarar kokning är den en mångsidig ingrediens även i det varma köket. Många gånger kan färskosten till exempel vara ett smalare alternativ till crème fraîche, eller varför inte ett komplement. De vita pizzorna har kommit för att stanna och här ger den gratinerade färskosten pizzan en läckert frisk och krämig topping.



PIZZA BIANCO MED SÖTPOTATIS, OLIVER OCH TOMATER

10 PORTIONER

Pizzadeg

50 g jäst/en påse torrjäst
6 dl vatten
5 msk olivolja
1 tsk salt
ca 1200 g vetemjöl

Smula jäst och blanda med vatten. Blanda i övriga ingredienser och arbeta till en slät deg. Låt jäsa i ca 1 timme. Sätt ugnen på 250 grader och sätt in en plåt eller baksten.

Fyllning

4 dl Président Tartimalin Färskost
150 g sötpotatis, tunt skivad
300 g cocktailtomater, delade
200–400 g riven ost
svartpeppar
300 g oliver
ruccola
olivolja
flingsalt

Kavla ut degen och lägg på ett bakplåts-papper. Bre på färskost. Lägg på sötpotatis och tomater. Strö över ost och svartpeppar. Sänk till 220 grader och sätt in pizzan på den varma plåten. Baka tills den fått fin färg. Strö över oliver, ruccola, olivolja och flingsalt.

SNABBASTE OCH GODASTE DESSERT- PIZZAN

10 PORTIONER

250 g Président Tartimalin Färskost
100 g hasselnötskräm
5 st tortillabröd
2 st bananer, skivade
100 g jordgubbar
100 g hallon
1,2 dl riven kokos
mynta till dekorer

Sätt ugnen på 250 grader och sätt in en plåt eller baksten. Blanda färskost och hasselnötskräm och bre på tortillabröden. Grädda i ugn i ca 3 min. Lägg på banan, jordgubbar och hallon. Strö över kokos och mynta.



PASTA MED SPENAT- CRÈME OCH LAX

10 PORTIONER

Spenatcrème

150 g gul lök, finhackad
50 g Skånemejerier Smör
150 g färsk spenat
100 g salladslök, skivad
salt och peppar

Stek lök i smör och rör hastigt i spenat.
Tillsätt salladslök. Smaka av med salt och
peppar.

Färskostblandning

400 g Président Tartimalin Färskost
3 dl grönsaksbuljong
salt och peppar

Koka upp färskost och buljong. Smaka av
med salt och peppar.

1 kg pasta penne
färsk spenat (dekoration)
salladslök (dekoration)
10 bitar varmrökt lax

Vänd ner spenatcrèmen och den kokta varma
pastan i färskostblandningen. Toppa med
spenat, salladslök och lax.



VEGETARISK PASTA

10 PORTIONER

1 kg pasta penne
400 g broccoli, i buketter
2 msk vitlök, finhackad
300 g zucchini, i bitar
200 g purjolök, strimlad
150 g morot, i bitar
200 g röd paprika, i stora bitar
olivolja
400 g Président Tartimalin Färskost
2 dl grönsaksbuljong
salt
grovmalen svartpeppar
1 dl Galbani Grana Padano, färskriven
1 dl basilika

Koka pastan enligt anvisningarna på
förpackningen. Stek broccoli, vitlök, zucchini,
purjolök, morot och paprika i olivolja i en
gryta. Vänd ner färskost och slå på grönsaks-
buljong och låt koka försiktigt i ca 5 min.
Smaka av med salt och svartpeppar.
Servera med riven ost och basilika.



Suveräna soppor

En god och enkel soppa är krögarens bästa vän.

Soppan kan vara alternativet på lunchmenyn, middagsförrätten eller det smidiga take away-erbjudandet. Här har vi tagit fram tre smakrika soppor där pricken över i är en klick crème gjord på Tartimalin Färskost.

Servera crèmen, eller aiolin, à part och låt dina gäster själva lyfta smakupplevelsen.

ASIATISK KYCKLING-SOPPA MED LIMECRÈME

10 PORTIONER

800 g kycklingfilé, strimlad
rapsolja till stekning
150 g minimajs
200 g röd paprika, i stora tärningar
1 st röd chili
300 g purjolök, strimlad
200 g champinjoner, klyftade
2 msk röd currypasta
3 msk tomatpuré
7 dl kycklingbuljong
300 g Président Tartimalin Färskost
400 g krossade tomater
75 g cocktailtomater, delade
1 st lime, saft
1 dl koriander, hackad

Fräs kyckling och grönsaker i olja. När kycklingen är klar vänd i currypasta och tomatpuré. Tillsätt buljong och färskost. Tillsätt krossade tomater samt cocktailtomater och koka upp. Låt puttra på svag värme ett par minuter. Ta bort soppan från plattan, pressa över lime och rör om.

Limecrème

2 st lime, zest och saft
350 g Président Tartimalin Färskost
1 msk kinesisk soja
1 tsk röd currypasta
1½ dl koriander, hackad

Mixa allt i matberedare tills crèmen är slät.

Servera soppan rykande varm med en klick limecrème och koriander.

FISKSOPPA MED FÄRSKOSTAIOLI

10 PORTIONER

200 g lök, finhackad
200 g morötter, tärnade
olivolja att bryna i
3 msk tomatpuré
3 dl fiskbuljong
3 dl Skånemejerier Vispgrädde 40 %
450 g Président Tartimalin Färskost
400 g lax eller torsk, tärnad
salt
cayennepeppar
20 g dill

Fräs lök och morot mjuk i olivolja. Tillsätt tomatpuré och rör om. Tillsätt buljong, vispgrädde, färskost och låt sjuda i ca 10 min. Vänd ner fisken och låt sjuda tills fisken är klar (cirka 5 min). Smaka av med salt och cayennepeppar. Toppa med aioli och dill.

Färskostaioli

200 g Président Tartimalin Färskost
2 msk vitlök, pressad
1 krm flingsalt
½ dl dill
2 st äggulor

Mixa i matberedare tills aiolin är slät.



BLOMKÅLSSOPPA MED SALLADSLÖKSCRÈME

10 PORTIONER

1 dl solrosfrö
salt
400 g potatis, tärnad
400 g blomkål, grovt hackad
150 g purjolök, grova bitar
rapsolja att bryna i
2 l färdigblandad grönsaksbuljong
300 g Président Tartimalin Färskost
1 dl persilja, hackad
salt och vitpeppar
chili flakes

Rosta solrosfrön i en torr, het stekpanna med en nypa salt. Bryn potatis, blomkål och purjolök i rapsolja i en stor gryta. Tillsätt grönsaksbuljong och låt koka i 10 min. Tillsätt färskost och låt koka i ytterligare 2 min. Tillsätt persilja. Mixa soppan slät och smaka av med salt och vitpeppar.

Salladslökskrème

300 g Président Tartimalin Färskost
150 g + 50 g salladslök, delad i bitar
1 tsk vitlökspasta

Mixa allt i matberedare till en slät crème. Servera soppan med en klick crème, rostade solrosfrön, salladslök och chili flakes.

Maffigt matigt mos

Färskost är kanske inte den första ingrediensen du tänker dig att klicka i potatis- eller rotfruktsmoset, men när du väl provat blir det gärna till en ny och god vana. Tillsammans med en klick smör ger Tartimalin Färskost moset en härligt krämig konsistens och en fin och frisk fyllighet.

PALSTERNACKS- OCH POTATISMOS

10 PORTIONER

400 g palsternacka, i bitar
500 g mjölig potatis, i bitar
75 g Skånemejerier Smör
200 g Président Tartimalin Färskost
salt och vitpeppar
persilja, grovhackad

Koka palsternacka och potatis i lättsaltat vatten tills mjuka. Häll av vattnet och kör rotfrukterna i matberedare tillsammans med smör och färskost. Smaka av med salt och vitpeppar och blanda ner persilja.

Aptitligt asiatiskt

Att färskost av cream cheese-typ används i de mest skilda sorters kök runtom i världen visar hur omtyckt och mångsidig produkten är. Medan den japanska sushin numer nästan kan räknas till den svenska husmanskosten är hawaiiansk poké något som slått genom först under senare år.

SYRAD STOMP PÅ SÖTPOTATIS

10 PORTIONER

2 kg sötpotatis, i bitar
200 g mjölig potatis, i bitar
1 tsk vitlök, pressad
150 g Skånemejerier smör
3 dl Président Tartmalin Färskost
salt och peppar
1 dl vattenkrasse
1 tsk vitlök, rostad

Koka all potatis i lättsaltat vatten tills mjuka. Häll av vattnet och tillsätt vitlök, smör och färskost. Stompa med stompjärn. Smaka av med salt och peppar. Servera med krasse och rostad vitlök.

VEGGIE BOWL

10 PORTIONER

100 g blötlagda risnudlar
50 g röd paprika, strimlad
30 g picklad rödlök
150 g champinjoner, smörstekta med soja
50 g gurka, strimlad
150 g kimchi
50 g rädisor, skivade
50 g sockerärter, strimlade
50 g sjögrässallad
5 st ägg, löskokta och delade i två
svarta sesamfrön

Sås

2 dl Président Tartimalin Färskost
1 tsk röd currypasta
2 msk japansk soja

Lägg risnudlar i botten på en serveringsskål. Fördela tillbehören i skålen. Ringla över sås och toppa med sesamfrö.

RISPAPPERSRULLAR

10 PORTIONER

10 st rispapper, gärna fyrkantiga
10 st små blad isbergssallad
50 g stora böngroddar
10 st stavar morot
10 st stavar gurka
2 dl Président Tartimalin Färskost
20 st kräftstjärter
koriander eller persilja, efter egen smak

Fyll rullarna genom att först lägga i sallad och sedan de andra ingredienserna. Spritsa därefter en sträng färskost och lägg på kräftor och kryddor. Vik in kanterna från ena sidan så långt det går utan att rispapperet går sönder och rulla sedan ihop rullen ganska hårt. Dela på mitten och servera med en god soja som dipp.



LAX/WASABIRULLE

gurka
gravad lax i bit
gräslök
svarta sesamfrön

Wasabicrème
1 dl Président Tartimalin Fäskost
1½ tsk wasabi

LAX/SJÖGRÄSRULLE

gurka
kallrökt lax
avokado
Président Tartimalin Fäskost
sjögrässallad

RÄK/AVOKADORULLE

räkor
salladslök
avokado
Président Tartimalin Fäskost
Sriracha (stark chilisås)
rödbetsskott

LAX/GURKRULLE

gurka
färsk lax
Président Tartimalin Fäskost



CHEESECAKE MED PASSIONSFRUKTSKRÄM

10 PORTIONER

Botten

15 st digestivekex
75 g Skånemejerier Smör, smält

Mixa kexen till smulor. Rör samman med smör och tryck ut i en form.

Fyllning

5 st gelatinblad
2 st ägg
400 g Président Tartimalin Färskost
2 dl Skånemejerier Crème Fraiche
1 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
1 st citron, zest och saft

Lägg gelatin i kallt vatten i cirka 5 minuter. Separera ägg i två olika skålar. Blanda gulor med färskost, crème fraiche, socker, vaniljsocker och citrozest, rör tills slät. Vispa äggvitor till ett hårt skum, och vänd ner i smeten. Pressa ur citronsaft i en kastrull,

och värm upp. Ta kastrullen från värmen. Krama ur vattnet från gelatinet och rör ner i saften. Rör väl. Låt svalna något innan du försiktigt håller ner citronen i smeten. Rör så att det blandar sig väl. Häll blandningen över botten och låt kakan stå kallt ett par timmar.

Topping

1 st gelatinblad
4 msk vatten
2 msk socker
1 dl passionsfrukt

Lägg gelatin i kallt vatten i cirka 5 minuter. Värm upp vatten och socker. Krama ur gelatinet och låt det smälta ihop med sockerlösningen. Skrapa ur passionsfrukterna och rör ner i sockerlösningen. Låt toppingen svalna innan du försiktigt håller den på kakan. Kyl över natten för att kakan skall stelna ordentligt.

Söta succéer

En samling färskostrecept blir förstås inte komplett utan en riktigt god cheesecake. Tartimalin Färskost har en mild syrlighet, så om du vill öka syrligheten kan du till exempel komplettera med ett stänk citronsaft. Färskosten är enkel att vispa utan att det klumpar sig, den sätter sig bra med gelatin. Bakverken du gör går även bra att frysa.



MOROTSKAKA

10 PORTIONER

Kaka

Skånemejerier Smör
skorpmjöl
3 st ägg
3 dl strösocker
3 dl vetemjöl
1 tsk bikarbonat
2 tsk bakpulver
1 tsk kanel
½ tsk malen kardemumma
1 tsk vaniljsocker
1 nypa salt
4 dl morötter, finrivna
1 ½ dl rapsolja

Glasyr

100 g Skånemejerier Smör
4 dl florsocker
1 st citron, skal
200 g Président Tartimalin
Färskost

Kaka

Smörj och bröa en form. Sätt ugnen på 150 grader. Vispa ägg och socker fluffigt. Blanda de torra ingredienserna och vänd ner i äggsmeten. Vänd sedan ner morötter och rapsolja. Grädda i cirka 50 minuter. Kakan ska inte vara kladdig i mitten. Låt svalna.

Glasyr

Vispa ihop alla ingredienser. Om du vill ha glasyren lite tjockare, använd mer florsocker. Bre på glasyren först när kakan svalnat helt.



Skånemejerier

storhushall.skånemejerier.se