



Skånemejerier



EN FÄRSKOST.
TUSEN MÖJLIGHETER.

En ny kompis i caféköket

Cream cheese förknippas ofta med USA, men det var faktiskt i franska Normandie som man i mitten av 1800-talet började tillverka denna, lite gräddigare typ av naturell färskost – ”fromage à la crème”.

Tartimalin är just en sådan färskost, och den har tagits fram särskilt för det professionella köket. Med sin friska, lätt syrliga smak och krämiga konsistens är färskosten en verklig universal- ingrediens och i caféköket har den en mångsidighet som kan hjälpa dig att både arbeta kostnadseffektivt och att skapa nya smakupplevelser.

Olika former av mackor respektive bakverk är två givna hörnstenar på cafémenyn och med våra recept vill vi visa hur Tartimalin Färskost kan bli en nyckelingrediens till dem båda. Vi passar dessutom på att bjuda på ett par spännande färskosttips till lunchsoppan och plockbuffén.

TARTIMALIN FÄRSKOST

Frisk, krämig och lätt bredbar färskost av cream cheese-typ. Tillverkad i Frankrike och särskilt utvecklad för det professionella köket. Kommer i praktisk 1 kg bytta och 5 kg hink. 18 % fetthalt.



SPREADS TILL MACKOR, TOASTS OCH BAGUETTER

Genvägen till goda mackor är goda spreads – och Tartimalin är den perfekta basen till dina spreads. Tartimalin utmärker sig med sin milda syrlighet, vilket gör den överlägsen på att lyfta fram andra smaker, utan att ta över själv. Färskosten har en lätt och smidig konsistens som gör att den kan bära mycket av andra ingredienser utan att vätska sig.

Här har vi valt att bre våra spreads på skivor av rostat, ljust bröd, men principen är densamma om du till exempel vill göra baguetter. Komponera dina egna smakkombinationer genom att matcha dina spreads med övriga ingredienser på mackan – och förbered gärna ett gäng olika spreads att ha redo i kylen.



Tartimalin binder 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.

SENAPSSPREAD

Välj bröd, chark, ost och gröna tillbehör som passar din profil.

Karmelliserad silverlök
300 g silverlök
30 g Skånemejerier Smör
salt efter smak
2 tsk socker
1 dl vatten

Skiva löken. Hetta upp smöret i en panna på hög värme. Bryn löken så att den får färg. Sänk värmen och låt löken mjukna i 10–15 minuter. Salta och sockra. Häll på vatten och låt det koka in. Löken är klar när den är riktigt mjuk och söt.

Senapsspread
4 dl Président Tartimalin Färskost
300 g karmelliserad silverlök
2 msk fransk stark senap
1 msk färsk dragon, finhackad

Blanda alla ingredienser.

Bre ett tunt lager spread i botten på brödet och bygg med tillbehör och spread.

*Skapa dina egna
signaturspreads!*





GRÖNKÅLSSPREAD MED PICKLAD RÖDLÖK OCH RUSSIN

Välj bröd, chark, ost och gröna tillbehör som passar din profil.

Picklad rödlök

300 g rödlök, skalad och tunt skivad
1 dl ättika 12 %
1,5 dl rörsocker
2,5 dl vatten
½ tsk salt
2 st svartpepparkorn
½ röd chili, urkärnad

Koka upp lagen och häll den över löken, låt sedan dra i ca 3 timmar.

Grönkålsspread

200 g grönkål, strimlad
smör/rapolja
4 dl Président Tartimalin Färskost
150 g picklad rödlök
30 g gula russin
svartpeppar
1 tsk fänkål, torkad, mald

Rosta hastigt grönkålen (inga stjälkar) i smör eller rapolja. Blanda alla ingredienserna till en spread. Bre ett tunt lager spread i botten på brödet. Spara picklad rödlök till garnering.

PORTABELLOSPREAD MED PINJENÖTTER

Välj bröd, chark, ost och gröna tillbehör som passar din profil.

Portabellospread

200 g portabello, tärnad (1 cm)
1 msk rapsolja
salt och peppar
2 msk pinjenötter
1 vitlöksklyfta, hackad
150 g kruspersilja, finhackad
4 dl Président Tartimalin Färskost

Stek svampen i rapsolja, krydda med salt och peppar. Tillsätt pinjenötter och vitlök och stek någon minut till. Kör persilja och färskost i matberedare tills färskosten färgas grön. Vänd ner svamp och övriga ingredienser i färskostblandningen. Smaka av. Bre ett tunt lager spread i botten på brödet och bygg med tillbehör och spread.

Fräscha säsongsgränsaker ger en färgglad presentation.

Servera gärna mackan med lite charkuterier från Galbani för en komplett lunch.



SKAPA EN SPREADMENY

Alla spreads kan med fördel mixas upp med rapsolja. De får då en ny karaktär och kan användas som dressing.

*En spreadmeny skapar
nya valmöjligheter
för dina gäster.*

PAKETERA!

Fyll små, genomskinliga skålar (plast för take-away, glas för servering) med dina färskostspreads och sälj som tillbehör till mackan eller salladen. Med de blandade färgerna blir det en både snygg och säljande exponering i kyldisken.

SURKÅLSSPREAD

4 dl Président Tartimalin Färskost
150 g surkål
2 msk dijonsenap
2 msk lönsirap
1 tsk salt

Mixas slät i matberedare.

OLIVSPREAD

4 dl Président Tartimalin Färskost
150 g svarta oliver, urkärnade
1 st vitlöksklyfta
150 g semitorkade tomater
2 msk tomatpuré
chili efter smak
1 msk flytande honung

Mixas slät i matberedare.

RÖDBETSSPREAD

4 dl Président Tartimalin Färskost
200 g rödbetor, kokta
100 g sockerärtor
2 msk citronzest
2 msk honung

Mixas slät i matberedare.

TOMATSPREAD

4 dl Président Tartimalin Färskost
2 dl konserverade plommontomater
2 msk Sambal Oelek
1 tsk svartpeppar, finmalen
2 msk flytande honung

Mixas slät i matberedare.

PUMPASPREAD

200 g pumpa
150 g morot
4 dl Président Tartimalin Färskost
3 msk limesaft
2 msk flytande honung
1 krm svartpeppar

Skala, klyfta och baka av pumpa och morötter i ugn på 180 grader i 15 minuter. Mixa alla ingredienser till en slät spread i matberedare.

CURRYSPREAD

400 g blomkål
salt och peppar
4 dl Président Tartimalin Färskost
2 msk curry
100 g äpple, urkärnat
2 msk ljus sirap

Krydda blomkålen med salt och peppar. Baka av i ugn på 180 grader i ca 15 minuter. Mixa alla ingredienser till en slät spread i matberedare.

ÄRTSPREAD

4 dl Président Tartimalin Färskost
150 g kikärter, kokta och avrunna
1 dl salladslök, grovt skuren
1 dl gröna ärtor
2 dl bladspenat
salt och peppar

Mixas slät i matberedare.

CRÈMES TILL KAKOR OCH BAKVERK

Den mest klassiska användningen av färskost är kanske den amerikanska cheesecaken, men med sin friska smak gifter sig Tartimalin med det mesta i det söta köket.

Genom att smaksätta färskosten med bär, nötter eller choklad fixar du enkelt fluffiga och läckra crèmes som kan användas på flera olika sätt – som fyllning i ett bakverk, topping på en kaka, eller i en dessert.

I många fall är det praktiskt att hälla över den färdigblandade crèmen i en sprits. Med en sprits är det enkelt att lyckas med snygga dekorationer, och när du har använt vad du ska är det bara att försluta spritsen med en klämma, så håller den sig i veckor i kylan.

Tartimalin Färskost har en förhållandevis mild syrlighet, så tillsätt gärna lite citronsaft i recept där du önskar en tydlig syra.

Ladda kylan med smaker!

CHOKLADCRÈME

4 dl Président Tartimalin Färskost
150 g mörk choklad
1 st äggula

Vispa upp färskosten så att den blir lätt att arbeta med. Bryt chokladen i bitar och smält över vattenbad. Rör äggulan i en skål, tillsätt chokladen under kraftig omrörning. Rör först i lite av färskosten och sedan resten. Fyll en spritspåse.

BLÅBÄRSCRÈME

4 dl Président Tartimalin Färskost
1 dl blåbär, frysta, tinade
2 msk vaniljsocker
2 msk flytande honung

Mixa alla ingredienser med stavmixer eller matberedare till en slät kräm. Fyll en spritspåse.

HASSELNÖTSCRÈME

4 dl Président Tartimalin Färskost
2 dl Skånemejerier Crème Fraiche
3 dl florsocker
1 dl hasselnötter, rostade och malda

Blanda alla ingredienser. Fyll en spritspåse.

HAVTORNSCRÈME

4 dl Président Tartimalin Färskost
1 dl havtorn, passerade
2 msk flytande honung

Blanda alla ingredienser. Fyll en spritspåse.

GÖR DET ENKELT!

Petit choux och andra enkla bakverk finns att köpa som bake off.

Förbered dina crèmes i spritspåsar i kylan!

ÄDELOST OCH HONUNG

4 dl Président Tartimalin Färskost
1 dl Président Le Bleu
3 msk flytande honung
4 msk gula russin

Mixa alla ingredienser i en matberedare till en slät kräm. Börja med russinen så att de blir riktigt fint hackade. Fyll en spritspåse.

*Spännande
smakkombination!*

ÄPPLE OCH KARAMELL

3 dl Président Tartimalin Färskost
1 dl osötat äppelmos
1 msk vaniljsocker
1 dl nougat

Mixa alla ingredienserna väl och fyll en spritspåse. Om fyllningen blir för tjock så späd med lite vispgrädde.

SNABBASTE CHEEESEKAKEN

4 dl Président Tartimalin Färskost
1 dl havtorn, passerade
2 msk flytande honung
10 st Digestivekex
bär

Blanda färskost, havtorn och honung. Varva havtornscrämen med smulade kex. Toppa med bär.

*Lift upplevelsen
med dina crèmes!*

SOPPOR, MARINADER OCH FYLLNINGAR

Eftersom Tartimalin Färskost är kokbar är den även ett utmärkt hjälpmedel i det varma köket. I cafémiljöer brukar soppor vara ett populärt val bland de lite hungrigare gästerna – och här är färskosten ett perfekt tillägg för att ge soppan smak och konsistens.

För tillfällen då du vill servera lättare plockmat kan wraps med parathabröd eller noriblad vara ett spännande alternativ och här är färskosten en perfekt ingrediens i fyllningen eller i toppingen. Prova också att mixa ner Tartimalin Färskost i en smakrik marinad för till exempel mozzarellakulor.

Fler recept hittar du på storhushall.skanemejerier.se

JORDÄRTSKOCKSSOPPA MED CITRONGRÄS

6 PORTIONER

150 g jordärtskocka
200 g potatis
2 st morötter
½ purjolök
1 st citrongräs
smör
5 dl vatten
2 grönsaksbuljongtärningar
2,5 dl Président Tartimalin Färskost
1 tsk salt

Till servering

1 st morot, finstrimlad
100 g purjolök, finstrimlad
½ kruka koriander

Skär jordärtskocka, potatis, morötter, purjolök i grova bitar. Skiva citrongräset fint. Bryn alla grönsakerna i lite smör i en gryta utan att de tar färg. Tillsätt vatten och buljongtärningar och koka i ca 10 min eller tills rotfrukterna är mjuka. Dra ifrån värmen och tillsätt färskost. Mixa allt i matberedare till en slät soppa.

Servera soppan med finstrimlade morötter och purjolök. Toppa med koriander.



Prova att använda någon av våra spreads som topping till soppan eller som dippsås till bröd.

KOMBINERA!

Trenden med fler men mindre rätter är här för att stanna. Kombinera lunchmackan, kakan – och varför inte soppan – till en färgsprakande liten minimeny!

Vardagslyx!



Skånemejerier

storhushall.skånemejerier.se