

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

BURGER

Supreme





BURGERENS historie	
Gennem de sidste 40 år.....	5
BIG BURGER business	
En god forretning	5
STENOVNSBAGT håndværk	
Caféboller, kuvertbrød og focaccia	6-7
KLASSISK kvalitet	
Burgerboller.....	8-9
DEN GODE burger	
Kød	10
Dressing	11
Tilbehør	12
Side order.....	13
DET HANDLER om bollen	
Lidt fra den virkelige verden	19
SLIDERS små burgere	
Flere smagsoplevelser	21
7 X BURGER opskrifter	
Laks, syltede rødløg og rå asparges.....	14
Vegetar – kikærtebøf, selleri-tzatziki og peberfrugt-relish	15
Bøf Bearnaise – oksesteak med chilistegte løg og svampe	16
Ramsløg – hakkebøf, ramsløgspesto, tomat-relish og aioli.....	17
Pulled Beef – rødbede-relish, rødbede-coleslaw og mayonnaise	18
Bøfsandwich – råsyltet agurk og hjemmelavet ketchup	20
Mexican – kylling, tomat-/avocado-relish og tortilla-chips-låg	23

”

En burger er ikke bare en burger. Burgeren er for mange caféer og restauranter blevet en signatur-ret, som næsten definerer spisestedet.

Schulstad Bakery Solutions
Kilde AOK.dk

40 år BURGERENS HISTORIE

– fra sesam til skyr

Der er sket meget med burgeren fra den kom til Danmark for 40 år siden og til i dag. Dengang fik den hurtigt navnet ”bøfsandwich”, blev spist på den lokale grillbar og var en del af den amerikanske fastfood-bølge, der hurtigt tog danskernes smagsløg med storm.

I dag hiter en klassisk burger stadig. Men kundernes smag og behov har forandret sig. De forventer mere af burgeren: mere at vælge imellem og flere, anderledes smagsoplevelser. Burgeren er derfor blevet en fast del af menuen på caféer og på mange restauranter. Bøfsandwichen findes stadig, men har fået ”selskab” af langt mere avancerede burgere og klassikere med et twist, der ikke uden grund går under navnet ”gourmet-burgere”.

Udviklingen sætter krav til alle os, der bidrager til de lækreste burgere i landet. Vi skal være på mærkerne, når det gælder om at levere de mest innovative løsninger – også når det gælder brød. Derfor videreudvikler vi konstant sortimentet med nye burgerboller, så du kan tilbyde dine kunder et spændende udvalg – fra den klassiske burgerbolle med sesam til vores seneste nyheder – en lækker cafébolle med skyr og den populære Brioche burgerbolle. Så kig din menu igennem. Har du det, kunderne vil have? Er det tid til at prøve noget, de ikke lige forventer? Mulighederne er uendelige, og vi har alt det brød, der skal til!

BBB BIG BURGER BUSINESS

Burgeren er populær ikke blot fordi, den smager godt, men også fordi den er overkommelig i pris. Det betyder, at burgere er god business for de fleste caféer, og hvis du forstår at udnytte alle dens muligheder, kan burgerne nemt blive dine absolutte ”bestsellere”. Temaburgere og kreative anretninger kan bidrage til en ekstra avance på din bundlinje. Og når du f.eks. tilbyder dine kunder at tilkøbe dressinger og side orders, kan du hurtigt højne fortjenesten på burgere. Mange kunder betaler også gerne ekstra for at få en burgerbolle, der er Nøglehuls- eller Fuldkornsmærket.

I denne folder har vi samlet nye, spændende burgeropskrifter, som du kan vælge at bruge, helt som de er eller

lade dig inspirere af til at sammensætte dine egne favoritter. Du finder de komplette opskrifter på www.schulstad-bakerysolutions.dk. *God fornøjelse!*



Stenovnsbagte RUSTIKKE

Burgerboller

Burger-
bollerne kan
lunes i ovn,
i båndrister
eller på brød-
rister



**Stenovnsbagt
Cafébolle m. sesam**
Både klassisk og moderne!
Bagt på bl.a. durumhvede med
et drys sesam på toppen.
(50000081)



**Stenovnsbagt
Cafébolle**
Populær burgerbolle, som passer til det
meste. Bagt på bl.a. hvedemel, fuld-
kornshvedemel og sigtet rugmel.
(50000080)



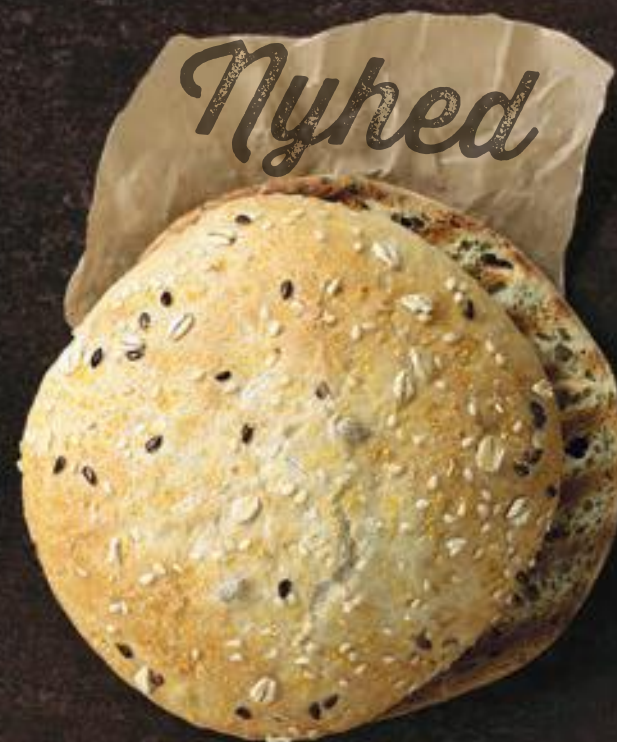
**Stenovnsbagt
Cafébolle m. ramsløg**
Sæt ekstra smag på burgeren med
et touch af ramsløg. Bagt på bl.a.
hvedemel, durumhvedemel,
sigtet rugmel og
havreflager.
(50000083)



**Stenovnsbagt
Cafébolle m. chili**
Gør en go' burger ekstra hot! Bagt på bl.a.
hvedemel, sigtet rugmel og fuldkornshvede.
(50000082)



Kunderne elsker en knasende sprød skorpe
og en luftig, silkeblød krumme – og derfor
er vores stenovnsbagte burgerboller et
sikkert hit. Vi har anvendt en ældgammel
metode i vores topmoderne bageri og skabt
en serie af populære brød – bagt på glohede
stenplader. Alle er skabt til caféserving
og dermed nemme at spise både med og
uden bestik.



**Stenovnsbagt
Nyhed! Cafébolle m. skyr**
En lækker mild nyhed med skyr, som ikke
blot smager skønt, men også holder bollen
frisk længere og giver den en ekstra hvid
og saftig krumme. Toppet med en sprød
kornblanding.
(50000090)



**Stenovnsbagt
Rustikt kuvertbrød, lys**
Lyst og sprødt. Bagt på durum-
hvedemel og hvedemel.
Perfekt til sliders.
(50000088)

”

55% af dine
kunder vil gerne
betale mere for brød
med et rustikt udse-
ende. Derfor hitter
stenovnsbagt brød i
køkkener landet over.

Schulstad Bakery Solutions.
Kilde: Opeepl Insights 2014.



**Stenovnsbagt
Rustikt kuvertbrød, grov**
Knasende sprød skorpe og blød
inderside. Bagt på bl.a. fuld-
kornshvedemel, rugflager,
surdej og malt.
Perfekt til sliders.
(50000087)



**Stenovnsbagt
Focaccia sandwichbolle**
Sprød skorpe og dejlig svampet
krumme. Det traditionelle italienske
brød bagt på hvedemel og rugmel –
perfekt til en utraditionel burger.
(80571)



Klassisk cool KVALITET

Burgerboller

Burgerbolle m. sesam 125 mm

En klassiker – specielt i
børnehøjde. Bagt på hvede
og drysset med sesam.
(80302524)



Grov Buffalo burgerbolle

Buffalobollen i en grovere udgave
– bagt på bl.a. havrefibre,
hvedemel og hvedemaltmel.
(80303124)



Buffalo burgerbolle

Amerikaner med et tvist – bagt på
hvedemel og drysset med hvedegryn.
(80303132)



Rustic burgerbolle m. durum

Bagt på bl.a. hvedemel, durumhvede-
mel og rugsurdej.
(80303105)



Burger-
bollerne kan
lunes i ovn,
i båndrister
eller på brød-
rister

Vores produktudvikling står aldrig stille
– heller ikke, når det gælder klassikerne.
Vi har de brød, kunderne kender, men
vi udvider og tvister også løbende vores
klassiske sortiment. Alle vores burger-
boller er forskåret.



Nyhed!

Brioche burgerbolle

Når du vælger at forene en saftig bøf med
en Brioche burgerbolle, er det på alle må-
der to ideelle smagskomponenter, der mø-
des. Brioche burgerbollen er et brød i ægte
amerikansk dinerstil og hitter lige nu på
burgerbarer overalt i verden. Den er bagt
med smør og sukker, så brødet bliver både
sødt, blødt, luftigt og får en fin blank
overflade. Perfekt f.eks. til pulled pork.
(58701014)

”

Vi henter hele tiden
inspiration rundt
omkring i verden.
F.eks. til Brioche
burgerbollen, som er
det mest populære
brød til burgere i
London lige nu.

Schulstad Bakery Solutions



Burger

KØDET

Oksen og alt det andet gode

Lækkert kød er altafgørende for en burgersucces. En god bøf af oksekød er altid et hit og er det, som 62%* af danskerne foretrækker, men flere og flere kunder søger også andre smagsoplevelser – f.eks. lam, gris, kylling eller laks. Og så er der et stigende antal vegetarer, som heller ikke spiser fisk. Dem kan du tilbyde et godt alternativ – f.eks. en rødbedebøf, selleribøf eller hvad med en bøf af kikærter?

FORSLAG TIL FYLD:

Hakkebøf
Oksesteak
Laksesteak
Kyllingefilet
Pulled pork
Pulled beef
Pulled chicken
Pulled lamb
Pulled turkey
Kikærtebøffer
Rødbedebøffer

RETRO:

Frikadelle
Bøfsandwich
Flæskesteg
Ribbenssteg

Burger

DRESSINGEN

Klassisk eller helt din egen

Dressing er prikken over i'et i en god burger. Og det er samtidig den, der kan tviste hele smagsoplevelsen – alt afhængig af, hvor markant den er. En klassiker som BBQ-dressing er en favorit hos mange, men tryl gerne i køkkenet og find dine egne smagskombinationer. Det kan være det touch, der gør en burger til caféens signaturret.

TIP

Gi' burgeren nationalitet med dressing. Græsk tzatziki, italiensk pesto, amerikansk BBQ etc.

FORSLAG TIL DRESSING:

Mayonnaise	Sennep	Relish
Chilimayonnaise	BBQ	Hummus
Aioli	Guacamole	Tzatziki
Chipotle	Pesto	Coleslaw
Ketchup	Krydderolie	
Remoulade	Salsa	

Burger TILBEHØRET

Fyld med fantasi

En ting er kødet. Noget andet er det tilbehør, du vælger. Her kan du både tilbyde de traditionelle salater og grøntsager eller give burgeren en helt anden karakter med dine egne utraditionelle varianter. Skru op for fantasien, afprøv nye smagskombinationer og skab de burgere, der kommer til at kendetegne dit køkken.

FORSLAG TIL TILBEHØR:

Stegte løg

Rå løg

Stegte svampe

Spejlæg

Bacon

Syltede drueagurker

Syltede rødløg

Jalapenos

Pickles

Tomat

Agurk

Parmesan

Emmentaler

Brie

Gouda

Cheddar

Blå ost

Tzatziki

Coleslaw

Burger SIDE ORDER

Smag og behag

Den rigtige side order fuldender en god burger! En lækker salat, lune tortilla-chips, sprøde rodfrugtfritter eller friturestegte løgringe... Mulighederne er mange. Så gør noget ekstra ud af udvalget og giv kunderne noget at vælge imellem.

SIDE ORDERS som du kan servere til vores burgeropskrifter:

Friturestegte løgringe

Håndskårne fritter

Kartoffelbåde

Bagt kartoffel

Mash (letknuste kartofler)

Chilifritter

Rodfrugtfritter

Grillede majs

Rodfrugtchips

Salat

Tortilla-chips

Burger LAKS

Syltede rødløg og rå asparges



OPSKRIFTEN ER TIL 10 BURGERE

10 Focaccia sandwichboller (80571)
1 bdt. friske asparges
10 laksesteaks
Årstidens salat

Wasabi-mayonnaise:

Se opskrift på www.schulstadbakerysolutions.dk

Syltede rødløg:

3 rødløg i både
1 spsk. høllet peberrod
1 spsk. finthakket dild
1 dl hindbæreddike
½ dl sukker
Salt og peber fra kværn

Bring eddike og sukker i kog og tilsæt salt og peber, høllet peberrod og rødløg. Giv blandingen et kort opkog i ca. 1 min. Stil på køl og lad blandingen trække nogle timer. Tilsæt derefter finthakket dild.

Vask og skyl asparges og skær det nederste stykke fra. Steg laksesteakene på grillpande i god olie og krydr med salt og peber.

Smør bollen med wasabi-mayonnaise, fyld med årstidens salat og laksesteak, top med syltede rødløg og friske, rå asparges.



OPSKRIFTEN ER TIL 10 BURGERE

10 Caféboller m. skyr (50000090)
Årstidens salat

Selleri-tzatziki og peberfrugt-relish:

Se opskrifter på www.schulstadbakerysolutions.dk

Kikærtebøffer:

5 dl udblødte kikærter
4 forårsløg
2 løg
4 kogte kartofler
3 fed hvidløg
1 frisk, rød chili
1 rød peberfrugt
Havregryn
1 tsk. paprika
Salt og peber fra kværn

Hak kikærter, forårsløg, løg, hvidløg, peberfrugt og chili meget fint eller hak ingredienserne i en minihakker. Tilsæt krydderier og havregryn i passende mængde indtil massen hænger sammen. Form til 10 bøffer og steg på grillpande.

Kom årstidens salat på bollen, derefter peberfrugt-relish, kikærtebøf og top med selleri-tzatziki.

Burger VEGETAR

Kikærtebøf, selleri-tzatziki og peberfrugt-relish

OPSKRIFTEN ER TIL 10 BURGERE

10 Brioche burgerboller (58701014)
10 oksesteaks, ikke alt for tykke
Blandet salat

Estragonmayonnaise:

Se opskrift på www.schulstadbakerysolutions.dk

Karamelliserede og chilistegte løg og svampe:

500 g friske svampe i skiver
4 løg i skiver
1 finthakkede chili
2 tsk. rørsukker
2 spsk. god olie
1 spsk. citron
Salt og peber fra kværn

Smelt sukkeret på panden, tilsæt olie og lad den blive varm, tilsæt chili og løg og brun til løgene er lækre og bløde, tilsæt svampe og steg yderligere et par min. Smag til med citron, salt og peber.

Steg steakene på grillpande i god olie og krydr med salt og peber.

Smør bollen med estragon-mayonnaise, fyld med blandet salat, steak og top med karamelliserede og chilistegte løg og svampe.

Burger

BØF BEARNAISE

Oksesteak med chilistegte løg og svampe

Burger

RAMSLØG

Hakkebøf, ramsløgspesto, tomat-relish og aioli

OPSKRIFTEN ER TIL 10 BURGERE

10 Caféboller m. ramsløg (50000083)
2 rødløg skåret i tynde ringe
Cafésalat

Aioli, ramsløgspesto og hakkebøffer:

Se opskrifter på www.schulstadbakerysolutions.dk

Tomat-relish:

1 kg danske tomater, skoldede, flæde og hakkede
2 hakkede rødløg
3-4 kviste timian
1 dl koncentreret tomatjuice
3 spsk. vineddike
3 spsk. brun farin
Salt og peber fra kværn

Kom alle ingredienser til relishen i en gryde og kog ind til en passende en konsistens. Tag timiankviste op af blandingen og smag til med salt og peber. Hvis du gerne vil have en glat relish, kan du bruge en stavblender i blandingen.

Smør den ene halvdel af bollen med aioli og den anden med ramsløgspesto, fyld med cafésalat og tomat-relish, kom bøffen på og slut af med rødløg.



Burger PULLED BEEF

Rødbede-relish, rødbede-coleslaw og mayonnaise

OPSKRIFTEN ER TIL 10 BURGERS

10 Caféboller (50000080)

Blandet salat

Rødbede-relish, rødbede-coleslaw og mayonnaise:

Se opskrifter på www.schulstadbakerysolutions.dk

Pulled beef:

Ca. 1 kg. oksebov eller klump

Marinade:

1 dl brun farin

1 finthakket løg

1 finthakket chili

1 spsk. friskpresset citronsaft

5 laurbærblade

1 dl mørk øl til marinade og yderligere et par dl til stegning

1 tsk. salt og lidt peber

Bland alle ingredienserne sammen til marinaden, kom oksekødet i en pose med marinaden og lad det trække på køl i mindst 12 timer. Tag kødet ud, læg det i et ovnfast fad og stil det i ovnen ved 110°C. Steg kødet i 8-10 timer - hæld løbende i stegeprocessen yderligere et par dl øl over kødet. Tag kødet ud og træk det fra hinanden med 2 gaffler.

Smør bollen med mayonnaise, fyld med blandet salat og rødbede-relish, top med pulled beef og rødbede-coleslaw.



Gavin aka Burgerac, burger-blogger og grundlægger af pop-up-restauranten BurgerShack i London



”
Brødet spiller en afgørende rolle for den gode burger.

Gavin, grundlægger af BurgerShack, London

”Burgerbrødet er en lige så vigtig del af en burger som kødet! Det er simpelthen en essentiel ingrediens og er af afgørende betydning for smagsoplevelsen. Hvis jeg f.eks. lavede en helt klassisk amerikansk cheeseburger med amerikansk ost, pickles og kød – og så brugte en Brioche burgerbolle – ja, så ville smagen af Brioche burgerbollen være alt for dominerende. Når du bruger en smørbagt bolle som Brioche burgerbollen, skal du justere smagen af de øvrige ingredienser. Du skal altså skrue op og ned, så alle smagsindtrykkene harmonerer.

Så når jeg laver en amerikansk cheeseburger, som skal smage mest af bøf, så vælger jeg en enkel, lys bolle.

Det ville måske være nemmere – især logistiskmæssigt, at køre et ”ét-brød-passer-til-alt-koncept”, men så bliver smagsoplevelsen slet ikke den samme. Derfor har hver burger sit brød. Og det betyder f.eks., at løber vi tør for den lyse bolle – ja, så melder vi udsolgt af cheeseburgere. Man kan ikke bare erstatte et brød med et andet!”

Retro BØFSANDWICH

Råsyltet agurk og hjemmelavet ketchup

OPSKRIFTEN ER TIL 10 BURGERE

10 Burgerboller m. sesam (80302524)

Remoulade, syltede rødbeder, sprødstegte løg, bløde løg, hakkebøffer og sauce til hakkebøffer:

Se opskrifter på www.schulstadbakerysolutions.dk

Tomatketchup:

500 g friske tomater, flåede og hakkede
1 æble i bade
3 fed hvidløg
1 tsk. kanel
½ tsk. allehånde
125 g farin
1 dl eddike

Råsyltet agurk:

2 agurker i tynde skiver
2 dl eddike
1 dl sukker
Salt og peber fra kværn

Kog alle ingredienser til ketchuppen sammen og blend til en ensartet masse.

Bland eddike, sukker, salt og peber. Tilsæt agurk i skiver og lad det trække på køl i nogle timer.

Kom ketchup og remoulade på bollen, derefter hakkebøf, rigeligt med sovs, sprøde og bløde løg, råsyltede agurker og syltede rødbeder i skiver.

Burger SLIDERS

Flere smagsoplevelser

Små ”hapsere” er populære – det ser vi f.eks. med tapas og smushis. Og derfor er vores små brød også et hit til en nyere og meget populær trend – nemlig de små burgere, også kendt som ”sliders”. Giv dine kunder mulighed for at bestille flere små sliders i stedet for én stor burger og forkæl dem med mange forskellige smagsoplevelser.

Find nedenstående opskrifter på www.schulstadbakerysolutions.dk

Vi har masser af små brød – helt perfekte til sliders. Se dem alle på schulstadbakerysolutions.dk



Sliders med chilimayonnaise, hakkebøf, bearnaise-dressing og pickles.

Sliders med laks, wasabi-mayonnaise, syltede rødløg og rå asparges.

Sliders med kylling, salat, feta-/olivendressing og tzatziki.



Følg schulstadbakery på Instagram

Burger MEXICAN

Kylling, tomat-/avocado-relish og tortilla-chips-låg

OPSKRIFTEN ER TIL 10 BURGERE

10 Caféboller m. chili (50000082)
10 kyllingefileter
Cafésalat

Chipotle-mayonnaise og tomat-/avocado-relish:
Se opskrifter på www.schulstadbakerysolutions.dk

Tortilla-chips-låg:
1 pose tortilla-chips med chili
1 pose revet cheddar

Steg kyllingefileterne på en grillpande i olie og krydr med salt og peber.

Lav 10 cirkler af 8 eller 10 tortilla-chips på et stykke bagepapir, drys med et godt lag cheddarost for at holde cirklerne sammen. Bag i varmluftsovn ved 180°C i ca. 8 min.

Smør bollen med chipotle-mayonnaise, fyld med cafésalat, halverede kyllingefileter, top med tomat-/avocado-relish og slut af med tortilla-chips-låg.



SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

BURGER

Supreme

Forkæl dig selv med lidt inspiration

I vores nyhedsbrev får du:



viden om relevante forbruger-
og fødevaretrends



kendskab til nye koncepter
og produkter



inspiration og værktøjer til
forretningsoptimering



lækre og inspirerende
opskrifter



historier fra eksperter og fagfæller
i foodservice-branchen



**Tilmeld
dig vores online
nyhedsbrev på
schulstadbakerysolutions.dk**



Lantmännen
Unibake

Lantmännen Unibake, Oensvej 28, Hatting, DK-8700 Horsens, tlf.: 7628 5000, www.schulstadbakerysolutions.dk