TINE PARTNER SERVERING

Syrnet melk

–tradisjonsrike smaker

Syrnet melk – Tradisjonsrike smaker

Tradisjon er trendy, og mange ønsker lokalprodusert mat og drikke. Med norske, smakfulle produkter kan du gi dine gjester minneverdige matopplevelser.

Kefir og Kulturmjølk fra TINE® er syrnet melk med frisk smak, fyldig konsistens og lange tradisjoner i Norge. Syrnet melk egner seg spesielt godt til baking fordi melkesyrebakteriene i syrnet melk påvirker stivelsen i mel slik at den tar opp mer væske. Dette fører til et saftigere bakverk som holder seg lenger.

Prøv syrnet melk neste gang du lager vafler, kaker, pannekaker, scones, boller og brød! Syrnede melkeprodukter har også den fordelen at de ofte tåles bedre av de som har laktoseintoleranse.

TINE® har to varianter Kulturmjølk, en skummet variant med 0,4 % fett og en vanlig kulturmelk med 3 % prosent fett. Fettinnholdet i melken betyr mye for smaken og for hvor tykk melken føles.

TINE® Kulturmjølk Skumma er mager og er derfor merket med Nøkkelhull. Begge variantene av TINE® Kulturmjølk er syrnet med melkesyrebakterier.

TINE® Kefir er økologisk og har et fettinnhold på 3 %. Økologisk melk syrnes med økologisk kefirkultur for å oppnå den spesielle smaken som skiller den fra kulturmelk. Kefir er en av de eldste surmelkstypene. Ordet «kefir» er tyrkisk og betyr «behagelig, velsmakende».

Tilby et glass med velsmakende tradisjon til neste brødmåltid!

Syrnet melk fra TINE®

TINE® Kefir Økologisk,
1000 g
TINE® varenr. 5482
EPD-nr. 4414538
Antall i d-pak: 10

TINE® Kulturmjølk,
1000 g
TINE® varenr. 73
EPD-nr. 783993
Antall i d-pak: 10

TINE® Kulturmjølk Skumma,
1000 g
TINE® varenr. 243
EPD-nr. 705632
Antall i d-pak: 10

Biola® Syrnet Lettmelk Naturell Laktosefri,
1000 g
TINE® varenr. 5260
EPD-nr. 4071791
Antall i d-pak: 10

Gulrotkake med kulturmjølk

INGREDIENSER

1 gastrobakk

Kake

720 g/12 egg
900 g sukker
1050 g hvetemel
6 g natron
6 g bakepulver
12 g kanel
6 g vaniljesukker
3 g salt
600 g/6 dl TINE® Kulturmjølk
300 g TINE® Meierismør, smeltet
1200 g gulrøtter, revet
2 ss hvetemel

Glasur/topping

300 g TINE® Meierismør, romtemperert
1200 g melis
700 g TINE® Kremgo® Naturell
eller TINE® Kremost Naturell
1 sitron, saft

FREMGANGSMÅTE

Kake

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Sikt sammen hvetemel, natron, bakepulver, kanel, vaniljesukker og salt.

Vend inn det tørre i eggedosisen.
Strø hvetemel på gulrøttene slik at de ikke synker ned ved steking.
Vend så inn smør, kulturmjølk og revne gulrøtter i blandingen.

Helles i et smurt gastrobakk og stekes ved 180 grader i 40 minutter eller til gylden farge.

Avkjøl.

Glasur/topping

Pisk smør og melis hvit med grind i en kjøkkenmaskin.

Tilsett kremost og sitron. Piskes videre ved middels hastighet i 1,5 minutter.
Smør kremen på toppen av ostekaken i 2 cm tykt lag.

Sjokoladekake med kefir

INGREDIENSER

1 gastrobakk

150 g TINE® Meierismør, smeltet
2000 g hvetemel
1100 g sukker
6 g vaniljesukker
200 g kakaopulver
6 g natron
6 g bakepulver
2000 g/2 liter TINE® Kulturmjølk eller TINE® Kefir Økologisk

FREMGANGSMÅTE

Avkjøl smøret. Tilsett alle tørre ingredienser og til slutt kulturmjølk/kefir. Rør godt, men ikke pisk.

Hell smeten i en smurt langpanne og stekes ved 180 grader 40 minutter eller til gylden farge.

Avkjøl.

Glaser kaken med sjokoladeglasur eller siktet melis på toppen.

Tips!
Ha gjerne i hakkede ristede nøtter for mer smak.

Brødkake med kefir

INGREDIENSER

1/2 gastrobakk

1000 g/1 liter TINE® Kefir Økologisk
500 g terninger av gammelt brød, helst mellomgrovt uten hele korn
600 g hvetemel
750 g sukker
200 g TINE® Meierismør, smeltet
8 ts kanel, malt
8 ts natron
Eventuelt 3 bananer, kuttet i grove biter

FREMGANGSMÅTE

Bland kefir og brødterningene i en bolle og la stå i 15 minutter. Litt lenger om brødet er steinhardt.

Rør godt slik at brød og melk smelter sammen til en jevn masse.
Ha i resten av ingrediensene til kakebunnen i bollen og bland godt.

Hell røren i et godt smurt halv gastrobakk. Stekes ved 180 grader i cirka 20 minutter avhengig av ovn og tykkelse.

Avkjøl.

Skjær ut kaka av formen og snu den opp ned. Lag en vanlig melisglasur av melis og vann, og stryk den på toppen av kake, som egentlig har vært bunnen. Dette gjøres fordi da er det enklere å stryke ut glasuren og det seer mest delikat ut.

Kaka blir enda bedre hvis den står i 24 timer før servering. Da får den riktig klassisk brød-kakekonsistens.

Tips!
Ønsker man en blendahvit glasur, tilsett en skvett med vanlig eddik i glasuren, da blir den super hvit.

Sveler med kefir

INGREDIENSER
40 stk

150 g TINE® Meierismør, smeltet
360 g/6 egg
370 g sukker
1800 g/1,8 liter TINE® Kefir Økologisk
1 ts natron
½ ts hornsalt
800 g hvetemel

FREMGANGSMÅTE

Smelt smøret. Visp deretter luftig eggedosis av egg og sukker.

Tilsett kefir og smør.

Bland mel, natron og hornsalt, og sikt det i eggedosisen. Bland alt til en klumpfri røre. La gjerne røren svelle i 20 minutter før steking.

Varm stekepanne eller en takke til middels varme og legg i en liten øse med røre. Stek svelene på begge sider til de er gyllne og fine.

Serveres nystekte med bringebær, granateple eller sjokoladesaus.

Det er også godt med syltetøy og TINE® Rømme eller Kesam® Vanilje til.

Surmelksfromasj med kulturmjølk

INGREDIENSER

10 porsjoner

1000 g/1 liter TINE® Kulturmjølk
80 g sukker
1 ts vaniljesukker
400 g TINE® Kremfløte
12 plater gelatin

FREMGANGSMÅTE

Bløtlegge gelatin i kaldt vann i cirka 5 minutter. Bland sammen kulturmjølk, sukker og vaniljesukker.
La det stå i cirka 10 minutter for å få løst opp sukkeret.

Pisk fløte til krem.

Press ut vannet av gelatin og smelt i mikroovn eller i vannbad.
Ta en klatt av kremen og bland sammen med gelatin.

Vend så inn i kulturmjølkblandingen.

Vend inn resten av kremen.

Fyll i passende former eller serveringsbolle. Settes kaldt over natten.

Pynt med friske bær og litt sitronmelisse-blader. Server gjerne med Piano® Bringebær-saus.

Ananas lassi

INGREDIENSER
10 porsjoner

2 ananas
1000 g/1 liter TINE® Kefir Økologisk
60 g fersk ingefær uten skall
10 g chili powder
400 g isbiter
120 g honning

FREMGANGSMÅTE

Skjær bort skallet på ananasen og ta ut kjernen. Del kjøttet i grove biter og ha alle ingrediensene i en blender.

Kjør til det er glatt.

Hell i glass og server med en gang.

Jordbærsmoothie med lime

INGREDIENSER
10 porsjoner

1500 g/1,5 liter Biola® Syrnet Lettmelk Naturell Laktosefri
750 g frosne jordbær
2 lime, saft og skall
60 g honning

FREMGANGSMÅTE

Kjør alle ingrediensene i en blender til en jevn blanding. Hell i glass og server med en gang.

TINE PARTNER SERVERING

Om du ønsker mer informasjon,
ta kontakt med din kundekontakt i
TINE Partner Servering eller kundeservice@tine.no
Tlf. 513 71 513
www.tinehandel.no

M86067 / 2020