

Butterdeigs figurer

I dag kjevler jeg ut resten butterdeigen for jeg skal lage lekre butterdeigsfigurer. Om du ser mitt innlegg mitt om de deilige napoleonskakene vil du få alt veldig enkelt forklart der. Men om du ønsker å bare lage figurer av butterdeigen går jo det kjempefint. Da har får du litt ekstra, og disse er jo supre å ta med seg på jobben og friste alle der. Disse vil du elske



Når du kjevler butterdeig, trenger du litt tålmodighet og resten går som en lek. Jeg bruker en tre kjevle når jeg banker margarinen inn i deigen. Til butterdeig og andre kjevlet deiger bruker jeg Melange margarin. Det har en så flott bakeegenskap, gir deilig smak, sprø skorpe og flott farge til deigen.

Salt er også veldig viktig da det er et bakehjelpemiddel som gir farge, bedre holdbarhet og saltet er også med på å bygge gluten.

Deigen skal eltes sammen i ca 10 minutter, til en smidig og fin deig. Men den skal ikke eltes kraftig slik du gjør med andre brøddeiger. Bruk kun lav hastighet på maskin, og om du gjør det for hånd, stopper du så snart den er glatt og jevn.

Figur butterdeig (ca 40 stk konvolutter med en størrelse på 11 x 11 cm)

- 900 gram Møllerenes hvetemel
- 100 gram Melange margarin
- 10 gram salt
- 500 gram vann (bruk kaldt vann i denne deigen)
- 900 gram Melange margarin til innrulling

Jeg har laget en bakevideo som viser deg hvor enkelt du

bretter inn fettet og kjevler den 4 x 4, da får du 256 deilige lag

Jeg legger også med noen bilder her som viser hvor lett du kjevler deigen, og bretter den. Bruk en linjal da vet du at du får den like stor mellom hver kjevling. Da blir lagene finest. Deigen skal være ca 1,5 cm tykk når du bretter den.



Deigen kjevles først ut til en stor avlang deig, så legger du ene siden mot midten, så nesten mot midten. Slik som her



Så bretter du deigen fra ene siden og over slik at du får 4 lag. Litt vanskelig å forklare, se gjerne min bakevideo igjen.



Når du er ferdig å kjevle 4 ganger, må den ligge godt pakket inn, på kjøll i ca 2 timer. Før du kjevler den ned til figurer, er det lurt å dele den i to like deler. Mye lettere og kjevle den da. Bare la kjevlen gli over deigen, ikke press for mye, da kan lagene bli ødelagt. Kjevle den kjevn og fin. Jeg pleier å ha den ca 5 mm tykk, da blir spanduenne/konvoluttene kjempefine. Se de flotte lagene da ☐



Når du har kjevlet deigen, deler du den opp i firkanter. Bruk en linjal og denne deig trinsen er bare helt genial, du finner den på Cacas butikken den er bare helt genial og et must når du deler opp butterdeig. Se så jevn og fine de blir.



Jeg elsker vaniljekrem og den er så lett å lage. Jeg bruker alltid ekte vanilje, da blir den bare helt fantastisk. Enten pulver fra Cacas butikken eller du kjøper vaniljestenger.

Vaniljekrem til napoleonskaken og til flotte butterdeigsfigurer:

- 4 dl fløte
- 5 dl helmelk
- 200 gram sukker
- 2 vaniljestang (eller bruk den jeg anbefaler fra Cacas.no)
- 4 egg
- 4 eggeplommer
- 60 gram maisenna
- 100 gram smør (dette bør være rom temperert)

Slik koker du deilig vaniljekrem:

Ha fløte, melk og sukker i en kasserolle. Snitt vaniljestang, og skrap ut. legg oppi blandingen og kok opp. Rør egg og eggeplommer godt sammen med maisenna. Ha litt og litt maisenna oppi og rør veldig godt slik at den blir jevn og fin. Når melken koker, helles den varme melkeblandingen litt og litt oppi eggene. Dette er for at de ikke skal sprekke. Hell blandingen så over igjen i kasserollen. Nå må kremen få et oppkok, trekk den litt unna platen og rør godt hele tiden. Nå skal den ikke koke mer, fortsett å røre mens den tykner litt. Da kan du trekke den helt bort fra platen og røre inn smøret til en nydelig og glatt vaniljekrem. Og smak....



Kremen bør være kald før du sprøyter den i formene, spandue/konvolutter. Finn frem syltetøy eller som jeg fikk i gave fra en av mine følgere. Deilig pistasjefyll. Dere er helt fantastiske. Se så herlig da.



Så legger du en ss med deilig fyll av eget ønske. Er jo helt fantastisk med mandelfyll eller vaniljekrem. Mmmmmmm deilig



Når du lager slike spanduer/konvolutter, bretter du alle hjørnene mot midten og press godt ned. Jeg lager også noen i denne flotte hjerteformen fra Cacas butikken jeg bare elsker disse formene. Se så flott det blir. Da lager du bare en konvolutt, legger den dobbelt og kutter den i to deler. Bruk en plast skraper til dette så du ikke lager hakk og striper i bordet ditt. Du kan også lage noen uten fyll. Butterdeig er veldig godt med varm vaniljekrem eller marmelade til en deilig kaffe eller te. Pensle de meg egg så de blir blanke og fine.



Og ha masse deilig vaniljekrem i før steiking. Se den fine eggekartongen, bare elsker den. Du pensler de meg egg som du blander med litt vann og ørlite salt. Vi kaller dette eggestrykelse. Gir veldig god smak også.



Det er ikke gjær i butterdeig, så disse kan du steike med engang. Og bare vent til du kjenner den deilige lukten. De hever seg mye i ovnen, så viktig at man presser litt ekstra ned i midten om man steiker uten fyll i dem. Midt i ovnen i ca 20 minutter på 180 grader til de er gyllen og fine. Se her så deilig de ble.



Og så laget jeg flere i hjerteformene. Dette er lykkebakst. Made with love for you.



Det er bare fantasien som setter grenser. Lag en deilig melisglasur, ha en eggehvite sammen med 500 gram melis og litt vann, og bruk slike engangs poser fra Cacas butikken de er helt geniale. Og glasuren holder seg så godt i disse posene. Klipp et lite hull og glaser. Mitt triks er å ha litt glukose

i melisen, lage den litt fast, varme den noen sekunder i mikroen og den blir bare så god. Du kan også smaksette den om du ønsker. Ser det godt ut?



Si det med fine ord som jeg elsker deig. Tagg meg gjerne på Instagram og legg igjen en kommentar. Jeg vil gjerne se hva dere baker i dag. Klem fra meg i vakre Bergen