

BROD, Kager og søde sager



Et ordentligt BRØD



64.12

Claus Meyer:

Meyers bageskole - alle kan lære at bage

2014

Basisbogen over dem alle. Her lærer du både meltyperne at kende, de forskellige ælteteknikker, bagetyper og bagværker, du får styr på din surdej og bløddøj, så rugbrød og kanelstænger lykkes. "Meyers bageskole" giver dig både opskrifter og indsigt i alt det grundlæggende, og hvad der gik galt med fuldkornsbrødet, der er klægt i midten eller for tæt i krummen. Rigt illustreret og med gode forklaringer, så alle kan lære at bage.



64.12

Verdens bedste brød - hver gang

2012

Ligesom "Meyers bageskole" er denne en god grundbog, der giver dig et godt udgangspunkt for at kunne bage et godt brød, uanset brødtype. Kend dine meltyper, lær effekten af vand eller kærnemælk, temperaturer, fedtstoffer, hævemidler og meget andet. Plus alle opskrifterne selvfølgelig.

64.12

Martin Johansson:

Surdejsbrød

2016

En god begynderbog for dig, der ikke er helt uvant med at bage, fordi den giver en god forståelse af den sagnomspundne surdej, og hvordan du bager med den. Svenske Johansson giver masser af tips og tricks og deler ud af sin viden om bagning på en enkelt måde, der giver lyst til selv at kaste sig ud i både baguettes, levain og grydebrød med autolyse. Læs også forfatterens og bagerens "Det perfekte brød".

64.1022

Sébastien Boudet:

Den franske bager

2015

Boudets tankegang ligger i god tråd med den nye nordiske: Gode råvarer, tid og kærlighed er alt, du behøver for at lave god mad. Ikke mindst brød. Her finder du de klassiske franske brødtyper som pavé, Levain, fougasse og baguette, foruden hovedretter og desserter.

"Den franske bager" er en opsang og en kærlighedserklæring til især det franske køkken, der for få år siden kom på Unescos kulturarvsliste. Bon appétit!



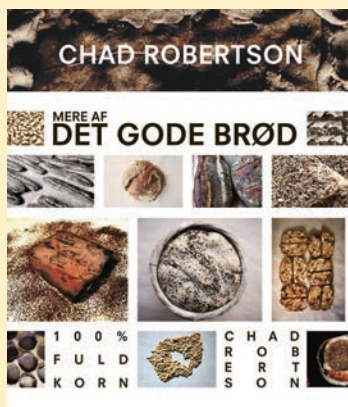
64.14

Jane Faerber:

Brød & kager

2014

Ingen mel, gluten, sukker eller gær? Hvordan skal det nogensinde gå godt? Faerbers LCHF-bøger er altid elegante og indbydende, og opskrifterne er nemme at gå til, så både mere og mindre sundhedsforskrækkede må overgive sig.



64.12

Chad Robertson:

Mere af det gode brød

2016

Amerikanske Chad Robertson er en af jordklodens guruer inden for brødbagningen, og både denne og hans første bog, "Det gode brød", er bagenørdernes bibler. Han er taget på studietur til bl.a. Danmark for at lære og for at få inspiration til både brød og kager til sit sortiment i The Tartine Bakery i San Francisco. Det er der kommet en umanerligt skøn bog ud af, med sindssygt flotte brød, man som amatør-bager kun kan drømme om. Robertsons bøger er for de dygtige bageentusiaster og nørder, der gerne spirer deres eget korn, og for hvem bagning både er lidenskab og videnskab.

TIP: SØG PÅ "TARTINE BREAD" PÅ VIMEO OG SE, HVORDAN DET SKAL GØRES.

Til dig med søde tænder

64.12

Camilla Zarah Lawes:

Kagetid

2013

Der er noget overdådigt over kagerne i denne bog. Her finder du 1-2-3-kager, sommerkager, mormorkager, kager med chokolade og krydderi, festkager og ideer til, hvad du skal komme i kagedåsen.

64.12

Cecilia Fahlström:

Copenhagen Cakes

2015

50 favoritopskrifter fra bagkvinden til kage- og dessertbloggen www.copenhagencakes.com. Her er både scones med lemoncurd, dadelkakaotrøfler og s'mores-lagkage, smukt illustreret og med udførligt beskrevne opskrifter, så alle kan være med.

64.12

Linda Lomelino:

Lomelinos kager

2016

Bag Lomelinos smukke navn gemmer sig en blogger, der har studeret fotografering og filmvidenskab. Det har i den grad smittet af på denne æstetisk gennemførte lagkagebog, hvor hvert enkelt foto er en nydelse i sig selv. Er du hjemmeismager, må du ikke snyde dig for "Lomelinos is", som har samme høje kvalitet.

64.12

Kaffe & kage

2015

Kaffe og kage? Jo, tak. En wellness-bog med danske klassikere, kager med et twist (tørrede tomater!), luksuskager, småkager, tærter og pies. En lækker inspirationskilde til enhver med søde tænder. Og kan du ikke vælge, kan du altid lave sønderjysk kaffebord.

64.12

Annetette Voss:

Kagekarma

2015

Sirligheden gennemsyrede hendes bagværk, da Annetette Voss vandt Den store bagedyst i 2013. På samme måde er det æstetiske i højsædet i denne bog, hvor hun slår sig løs med fondant, guld og glimmer i et orgie af mums.

Sønderjysk kaffebord

Står du med en håndfuld kagebøger og kan ikke vælge opskrift? Fortvivl ikke. Det sønderjyske kaffebord kommer dig til undsætning. Der skal være mindst syv og helst elleve forskellige af både bløde og hårde kager. Og så en hulens masse kaffe!

Læs mere i

64.12

Morten Skærved:

Sønderjysk kaffebord

64.12

Tarek Malouf: Kagedage

2012

Der er altid noget at fejre, og altid en god anledning til at spise kage! Tarek Malouf, grundlæggeren af The Hummingbird Bakery i London, giver her 100 opskrifter på kage, der passer til enhver lejlighed og undskyldning for at spise kage til kaffen. Glæd dig til cupcakes med jordbær-daiquiri, cheesecake med blodappelsin, karamelsnitter med marshmallows og snickerdoodle-småkager.

64.12

Tobias Hamann: Klassisk Tobias

2016

Tobias vandt Den store bagedyst og alles hjerter med sine altid overraskende og atypiske kagekreationer, med inspiration fra alle dele af verden. Nu får du chancen for at gøre ham kunsten efter, f.eks. med ungarsk fritur-restegt brød, æbletærte med galangarod og sød ricottatærte med dild. Bare rolig, der er også helt almindelige og ufarligt lækkerier.



64.12

Mia Öhrn: Macarons, cupcakes, popcakes og andre søde sager

2012

Det er næsten turkish delight i bogform, så sød er denne lille udgivelse. Ultra feminin på den fede måde og med styling og iscenesættelse til den store medalje, så man får lyst til at lave (læs: spise) dem alle sammen. Bogen vrirler med små delikatesser og giver associationer til butiksvinduerne i Paris, selvom Öhrn er ærkesvensk.

64.17

Marengspigerne

2014

En gennemført, super smuk marengsbog, der oser af overskud, humor og kreativitet. Marengs er meget mere end mormors kyskager med havregryn og et festligt indslag på kaffebordet, ikke kun som små skønheder, men også i egentlig kageform eller i is. Foruden opskrifter giver de engelske marengspiger dig tips og teknikker og masser af gode ideer.

64.17

Lykken er chokolade

2014

Som alle ved, er chokolade et grundstof. Så hvad er mere naturligt end at lave en bog, hvor hovedingrediensen er denne gudespise i alle dens former, farver og afskygninger. Kast dig ud i chokolade-crème brûlée med granatæble eller mandel-chokoladesmørpålæg og få med trin for trin-vejledning styr på sundhed, opbevaring og ikke mindst: temperering.

BOGENS FORFATTER ER BLOGGER OG KAN FØLGES
PÅ ANNEAUCHOCOLAT.DK

Digitalt bagværk

Blogs

Der er masser af blogs at følge og blive inspireret af. Flere bloggere har udgivet bøger, der også findes i denne inspirationsfolder. Besøg eksempelvis

- anneauchocolat.dk
- copenhagencakes.com
- callmecupcake.se
- thefoodclub.dk
- bageglad.dk
- kagertilkaffen.dk

YouTube

YouTube vrirler med videoer om alt mellem himmel og jord, også brød, kager og søde sager. Søg på ord som bagning, ælteteknikker, macarons, croissant eller temperering af chokolade for at se, hvordan professionelle såvel som glade amatører gør.

Vimeo

Dette mere seriøse video-site har ikke så mange brugere som YouTube. Men hvad det mangler i kvantitet, kompenserer det for i kvalitet, også hvad feedback angår. Layoutet er pænere, og du slippe næsten for reklamer. Du kan godt søge på dansk, men får mest ud af det på engelsk. Søg på baking, Tartine Bakery, cupcakes, bread, chocolate cake, macarons etc. Upload også dine egne videoer.

Synd med god samvittighed

64.12

Emma Martiny:
Fabelagtige fristelser

2017

Spænd hagesmækken, for nu skal der savles! En af de mest gennemførte og stilrene mundvandsbaskere, der kandiderer coffetable-formatet. Lev det søde liv med god samvittighed med disse 100 opskrifter med mindre sukker og mere smag. Alle er glutenfri, mange er mælkefri og nogle er veganske.



64.12

Tanja Thara Aakerlund:
Sundere kager

2015

Det behøver ikke altid være sukkerbomber og kaloriebaskere, når der skal kager og andre søde sager på menuen. "Sundere kager" er ikke helsefanatisme, men alternativer til sukker, mælk og gluten i bagværk og desserter. Brug eksempelvis dadler og bananer i stedet for sukker, nødde- og kokosmel i stedet for hvedemel og kokosolie i stedet for smør eller margarine. Og så er udgangspunktet, at kagerne skal være billige, simple og lette at lave.

64.14

Xenia Østerby Jensen:
Sødt, sundere, syndigt

2016

En flot og inspirerende bog om desserter, kager og andre søde sager uden mel og sukker. Indledningsvis får du et lille register over sunde ingredienser, hvordan du bruger dem, og hvad de evt. kan erstatte, hvis bagningen skal være lidt sundere. Bogen er fyldt med lækre opskrifter og masser af nyttige og praktiske tips.

64.12

Ditte Ingemann:
Sunde søde sager

2014

Til slikmunden, der ikke kun spiser kage for sjov, kommer her en tiltrængt redningskrans. Med god samvittighed kan du nu kaste dig frådende over alt fra donuts til crème brûlée, hvad enten du er ramt af LCHF eller Palæo. Bogen er hjemmelavet, på den gode måde, for Ditte Ingemann har også stilet og fotograferet maden. Du kender hende måske fra bloggen The Food Club.

Med BØRN I køkkenet



64.12

Katrine Klinken:
Børnenes bagebog

2015

Fru Klinken er garant for gedigne bøger til køkkenet, og "Børnenes bagebog" er ingen undtagelse. Enkel og indbydende, let at gå til med overskelige trin-for-trin-opskrifter og smukke fotos, så også voksne får lyst til at være med. Brød og boller, pizza, bradepandekager, småkager og kager til jul og andre festlige lejligheder. Her mangler ingenting.

64.12

Min bagebog

2016

“Det er ikke en bog for voksne. Det er faktisk meningen, at de skal holde sig væk så meget som muligt!” Når børnene er store nok og kan og vil selv, er denne bog en god køkkenhjælp. Fine, illustrerede og let forståelige trin-for-trin-opskrifter, der giver børnene mod og lyst til at prøve selv. Havregrynskugler, cheesecake, blåbærmuffins og kiksekage. En god grundbog for små bagere.

64.12

Ditte Ingemann:

Sukkerfri børnefest

2015

Skal de voksnes helsetrip nu også gå ud over børnene?! Gode vaner starter i barndommen, så hvorfor ikke lære næste generation, at sundt godt kan smage godt. Lav dine egne Oreos, regnbueis, bounty og donuts med kokos, og undgå fødselsdagsfester med sukkerspeedede unger.

64.18

Sif Orellana:

Sunde slikmunde

2016

Vores verden er fyldt med sukker og e-numre, ikke mindst når vi trænger til lidt sødt. Derfor har Sif og sønnen Noah sat sig for at finde alternativer, så man kan leve usyndigt og stadig få stillet sukkertrangen. Sif Orellana er kendt for sine indbydende livsstilsbøger, der oser af overskud og inspiration, og “Sunde slikmunde” er ingen undtagelse. En dejlig udgivelse med masser af energi og kærlighed for både børn og voksne.

I denne søde juletid



64.1

Mette J. Blomsterberg: Blomsterbergs jul

2012

I bagesammenhænge kommer vi næppe uden om fru Blomsterberg og hendes smukke kreationer. Sirligheden er i højsædet, og julen vælter ind i stuerne, så snart man åbner bogen, der rummer alt det søde og dejlige til juletiden. Julefrokost og juleaften, konfekt og kager, brød, desserter, gløgg og meget mere.

64.1

Camilla Plum:

Jul

2007

Der er noget dejligt gammeldaws og glansbillede-romantisk over denne nyklassiker. Gedigen mad, som mormor lavede den, både til de søde tænder og de sultne maver. Frugtbrød og æbleskiver, luciaboller og karameller, honninghjerter og den store julekævlé. Plus alt andet, der hører en rigtig, traditionel jul til.

64.12

Shane Brox:

Julemandens julebagebog

2004

Ny er den ikke, men twistede Brox' julebagebog kan noget, de færreste bøger kan: Med sine skæve og finurlige opskrifter gør den julen både sjov og magisk for børn og voksne. Snebolde, iskrystaller, snekage (med masser af skæg), julemandens hemmelige syltetøj, super rensdyrfoder og nissevitaminer. Den gode julestemning er uudgæelig!

64.18

Julie Hey:

Hey! Det er hjemmelavet konfekt 2015

Nemme, mundvandsfremkaldende lækkerier i flot indpakning. Sådan skal det være. Opskrifterne er korte og lige at gå til, med smukke fotos, der giver lyst til at prøve det hele. Bagest i bogen er der forhandlerliste, så du ikke går ned på udstyr eller råvarer.