FÆRM Original

Opskriftshæfte

ÉN. INGREDIENS.

UTALLIGE ANVENDELSER.

FÆRM Original gør det nemt at lave mad til alle på tværs af køkkenet.

- Højere protein end Philadelphia
- Varmestabilt
- Clean label

Brug i alt fra spreads og saucer til varme retter og desserter. Læs med!



CREMET PASTA

Skær hvidløgene i skiver og lad dem ligge og stege helt stille og roligt i olien. Tilsæt Flora og FÆRM sammen med lidt laurbærblade og lidt vand. Lad det hele simre i en par minutter og tilsæt så din kogte pasta ned i saucen. Smag til med citronsaft, gærflager, salt og masser af sort peber. Det bliver ikke meget mere simpelt end det her, og samtidig er det pakket med smag! (og er vegansk)



INGREDIENSER

200 g FÆRM Original
2 dl Flora 31%
2 spsk gærflager
Laurbærblade
Hvidløg
Olie
Citron
Pasta

03

CHEESE CAKE

Digestive knuses og blandes med citronsaft, appelsinsaft, kanel og farin. Herefter bages det i ovnen ved 140 grader til det er karameliseret og sprødt. Man skal røre i det undervejs. Solbær og syltesukker for et opkog og simre i et par minutter før det blendes til en helt fin puré. FÆRM, Flora og vaniljesirup røres sammen til en homogen masse og piskes derefter helt fast ved høj hastighed. Nu er det bare om at samle din cheesecake og nyde den!



INGREDIENSER

R 900 g FÆRM
750 g Flora 31%
100 g vaniljesirup

Crumble:
500 g digestive
1 dl citronsaft
1 dl appelsinsaft
100 g brun farin
1 tsk kanel

Solbærpuré:
600 g solbær
250 g syltesukker



ORIGINAL

use as cream cheese

FÆRM URTEDRESSING

Recipe by FAR

En frisk og aromatisk urtedressing med dybde fra grov sennep og syre fra æblecidereddike – bundet sammen af FÆRM.



Fremgangsmåde:
1. Kom FÆRM i en skål.
2. Blend FÆRM sammen med æblecidereddike og vand til en glat masse. 3. Hak urterne fint.
4. Bland urter, grov sennep og salt i FÆRM-massen, til dressingen er ensartet. 5. Sæt dressingen på køl og lad den trække, indtil den skal bruges.

INGREDIENSER

200 g FÆRM Original
1 bundt dild
1 bundt citronverbena
1 bundt persille
40 g grov sennep
2 spsk. æblecidereddike
1 dl vand
15 g salt

05

FÆRM-BERNAISE

Recipe by FAR

En fyldig og aromatisk bearnaise med estragon og hvidvin, balanceret og bundet sammen af FÆRM.

Fremgangsmåde:

1. Kom FÆRM i en skål.
2. Blend FÆRM sammen med æblecidereddike og vand til en glat masse.
3. Hak urterne fint.
4. Bland urter, grov sennep og salt i FÆRM-massen, til dressingen er ensartet. 5. Sæt dressingen på køl og lad den trække, indtil den skal bruges.

INGREDIENSER

200 g FÆRM Original
1 bundt dild
1 bundt citronverbena
1 bundt persille
40 g grov sennep
2 spsk. æblecidereddike
1 dl vand
15 g salt



06

FÆRM-MISO CREME

Recipe by FAR

En cremet og let sødlig miso-creme med dybde fra rom og syre fra æblecidereddike - balanceret af FÆRM.

Fremgangsmåde:

Først laver du en rum sirup
1. Kom rom, brun farin og æblecidereddike i en gryde.
2. Bring blandingen i kog under let omrøring. 3. Lad siruppen reducere til ca. 1,5 dl. 4. Tag gryden af varmen og lad siruppen køle helt af. Tid til at at lave FÆRM-miso cremen. 5. Når siruppen er afkølet, piskes den sammen med misoen. 6. Tilsæt FÆRM lidt ad gangen, mens der piskes, indtil cremen er ensartet og luftig.

INGREDIENSER

200 g. FÆRM Original
40 g. miso
60 g. brun farin
2 skefulde æblecidereddike
3 deciliter rum



FÆRM ON EVERYTHING.

FÆRM X BAGEL BELLY POP-UP

FÆRM

DIAMOND SLICE,
COPENHAGEN
TAGENSVEJ 79

X



9AM-12PM
OR UNTIL SOLD OUT

SATURDAY . NOVEMBER 8TH

FÆRM KIKS

Recipe by: FAR

Sprøde og let salte crackers med dybde fra FÆRM, perfekte som element i dessert eller som sprødt modspil i salte retter.

INGREDIENSER:

150 g. FÆRM
150 g. tipo 00
80 g. vegansk smør
15 g. salt
2 teskeer med bagepulver
Havsalt
Hørfrø

Fremgangsmåde:

1. Smelt 50 g af det veganske smør i en gryde.
2. Bland FÆRM, tipo 00-mel, salt, bagepulver og det smeltede smør sammen, indtil dejen er ensartet.
3. Sæt dejen på køl og lad den hvile i 30 minutter.
4. Drys lidt mel på bordet, og rul dejen ud til ca. 0,5 cm tykkelse.
5. Skær dejen i den ønskede form til crackers.
6. Smelt de resterende 30 g smør, og pensl crackersene med smørret.
7. Drys med havsalt og hørfrø.
8. Bag crackersene i ovn ved 180 °C varmluft i 18–20 minutter, indtil de er let gyldne.
9. Lad crackersene køle af i minimum 30 minutter, så de bliver helt sprøde.



FÆRM TIRAMISU

Recipe by: Natalia from Tiramisu Social Club

FÆRM Original brugt som mascarpone i denne cremede, fyldige tiramisu. Kahlua tilsættes på eget ansvar!



INGREDIENSER TIL 1 GASTROBAKKE:

320g æggeblommer
300g sukker
1500 g færm original
72 kiks
60 g kaffe
kakao

FREMGANGSMÅDE:

Bryg kaffen.
Kom æggeblommer og rørsukker i en skål. Pisk det til en lys, sej og luftig æggesnaps.
Kom FÆRM Original i en skål og rør det sammen til homogent.
Kom 1/3 af de piskede æggeblommer i FÆRMcremen og rør godt sammen til homogen med en dejskraber. Tilsæt herefter resten og vend mere forsigtigt i.
Dyp nu halvdelen af dine ladyfingers i kaffen. Fyld fadets bund med kaffedyppede ladyfingers. Hæld halvdelen af cremen over og fordel. Lav endnu et lag ladyfingers. Top med den sidste creme.
Stil din tiramisu på køl. Den er allerbedst, hvis den får lov til at trække og sætte sig i 12-24 timer. Drys med kakao og nyd.

09

GRILLEDE GULERØDDER MED URTEDIP



FREMGANGSMÅDE:

Blend olie og ramsløg i 5-6 min til det får en fin grøn farve. Vend olien med FÆRM og smag til med citronsaft, salt og peber. (denne spread virker forøvrigt virkelig godt til både sandwich, dip og ja, faktisk det meste!) Vend gulerødderne med lidt olie og salt og bag dem ved meget høj varme i ovnen til de er møre. De må gerne blive helt grillede uden på da det giver en virkelig god kontrast til den søde gulerod. Skær de grillede gulerødder når de er kølet lidt af, og anret dem oven på den grønne FÆRM med lidt af olien og dine yndlingsurter.

INGREDIENSER

500 g FÆRM Original
Ramsløg
Planteolie
Gulerødder
Urter





FÆRM RYGEOST

INGREDIENSER:

500 g FÆRM
1 dl brændt hø-olie
Rugbrød
Agurk
Radise
Citron
Salt
Friskkværnet sort peber

BRÆNDT HØ-OLIE

5l bøtte med hø
1 l neutral olie

FREMGANGSMÅDE:

Skyl høet let i koldt vandt og lad det dryppe af. Kom hø i en dyb hulbakke og bag det i ovnen ved 250c i 15 min uden fugtighed. Høet skal have en mørk farve og begynde at dufte røget.

Vigtigt: Der må ikke skrues højere op end 250 grader da der ellers er chance for at høet brænder.

Høet køres med olien i en blender i 8-10 min. Herefter skal olien sigtens gennem et kaffefilter eller en ren, tør klud. “rygeost” Olien kan nu røres ud i FÆRM og smages til med citronsaft, salt og peber

HVID PIZZA

INGREDIENSER:

Pizzabund
FÆRM Original
Kartoffel
Tomat
Frisk rosmarin

FREMGANGSMÅDE:

Skær katoflerne tyndt. Fordel FÆRM på pizzabunden. Fordel kartoffelskiverne ovenpå, og afslut med tomatskiver og rosmarin. Bag ved 350 grader i 5 minutter.



BLÅBÆR CHEESECAKE CRUMBLE BARER



INGREDIENSER

Bund:
1 rulle digestive kiks, i krummer
250g smeltet vegansk smør

Fyld:
575g FÆRM Original
130g hvidt sukker
15g majsstivelse
1 tsk vanille ekstrakt
3 spsk citronsaft
Evt lidt citronskal

Topping:
To håndfulde blåbær
90g mel
70 g smeltet vegansk smør
100g sukker

FREMGANGSMÅDE:

Tænd ovnen på 170 grader over/under. Bageformen (23cm x 23 cm eller lignende) beklædes med bagepapir. Bunden laves først ved at blande digestive krummerne sammen med det smeltede smør. Det fordeles i et jævnt lag i bageformen, og stampes hårdt ned. FÆRM Original piskes luftigt med en el-pisker, ca 1 minut. Derefter tilsættes de øvrige ingredienser, og der piskes til alt er blandet godt sammen. Fyldet fordeles ovenpå bunden, og bærrene fordeles ovenpå fyldet.

Til en skål tilsættes mel, sukker og smeltet smør. Det blandes indtil man opnår en crumble konsistens. Crumblen fordeles jævnt over kagefyldet.
Kagen sættes i ovnen og bages i 35-40 minutter. Hvis kagen ser lidt blød ud når den tages ud, er alt fint - den sætter sig på køl. Lad kagen køle ved stuetemperatur først i 30-60 minutter. Kagen opbevares nu på køl i mindst 4 timer, gerne henover natten, før den løftes ud af bageformen med bagepapiret og skæres i barer.



Basque cheesecake

Basis Cheesecake

Ingredienser:

500 g færm
350 g sukker
4 stk æg
1 tsk salt
60 gram hvedemel
1 tsk vaniljesukker
Saften fra 1 halv citron

Fremgangsmåde:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker til en let masse
vend mel og salt i massen
vend citronsaften i tilsidst

Put bagepapir i en springform, bagepapiret skal stikke mindst 1 cm op over kanten på formen.

Hel massen i bageformen.

Bag ved 250 grader i 20 min, det er vigtigt at kagen sættes midt i ovnen når den bages.

Sættes på køl mindst 10 timer før kagen skæres.