



FASTELAVNSBOLLER GAMMELDAWS

BLØDDEJ

400 g	JUST4TASTE® BLØDDEJ KONC.
2.000 g	Hvedemel
500 g	Blød røremargarine
200 g	Æg
200 g	Gær
1.000 g	Mælk

FREMGANGSMÅDE:

Æltetid:	Dejen æltes 2 min i 1. gear + 6 min i 2. gear
Dejtemp:	26 °C
Liggetid:	30 min på køl
Dejvægt:	Dejen rulles ned på 3 mm, hviler 10 min på bord inden udskæring. Deles med sporejern 11x11 cm.

Fyld: 10 g borgmestermasse + 30 g chokoladecreme

Eller:

10 g borgmestermasse + 30 g hindbærmarmelade

Lukkes som credeboller, sættes på plade med papir (16 stk.)

Rasketid: Ca. 50 min

Dejstykkerne stryges med æggestrygelse.

Bagetid:	Ca. 11 min
Bagetemperatur:	190 °C
Dekoration:	Fondant

CHOKOLADECREME:

1L	BAGE CREMIN® LUKSUS
100 g	Chokoladedråber

BORGMESTERMASSE:

1.000 g	Universal fyld
1.000 g	Sukker
300 g	Vand
1.000 g	Blød røremargarine

FREMGANGSMÅDE:

Universal fyld blandes med sukker.
Derefter tilsættes vand og massen køres jævn.
Den tempererede margarine tilsættes lidt efter lidt.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.