



WIENERFASTELAVNSBOLLER MED FLØDE, FLØDECREME & MARMELADE

WIENERDEJ

2.800 g PASCO® WIENER (kold)
150 g Gær
500 g Æg
1.000 g Koldt vand

FREMGANGSMÅDE:

Æltetid: Dejen æltes 2 min i 1. gear + 1 min i 2. gear

2.300 g rulle margarine til indrulning (rulles 3x3)

Hviler herefter 30 min i køleskab.

1.800 g Wienerdej udrulles i størrelsen 36x90 cm og ned til ca. 4 mm.

Udskæres 9x9 cm.

Borgmestermasse sprøjtes på, dejstykkerne lukkes og vendes som cremeboller.

Rasketid: Ca. 40 min

Dejstykkerne stryges med æggestrygelse.

Bagetid: Ca. 12 min

Temperatur: 230 °C

Dekoration: Fondant

FYLD

Wienerfastelavnsbollerne flækkes efter afkøling:

10 g hindbærmarmelade

20 g flødecreme (50% flødeskum + 50% Bage CREMIN® Luksus)

30 g pisket flødeskum sprøjtes rundt om flødecremen

Låget lægges på og florsukker sigtes let på toppen

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.