



# WIENERFASTELAVNSBOLLER MED CREDI® FOND



## 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 credeboller.

Rasketid: Ca. 40 min

Dejstykkerne stryges med æggestrygelse.

Bagetid: Ca. 12 min

Temperatur: 230 °C

## FYLD

200 g CREDI® Fond Neutral / Jordbær / Kakao

250 g Vand (Ca. 25° C)

1.000 g Letpisket fløde

## FREMGANGSMÅDE:

CREDI® Fond opløses i ca. 25 °C varmt vand. Fløden piskes meget let. 1/3 fløde vendes i CREDI® Fond blandingen, og det blandes godt sammen. Derefter vendes resten af fløden i, og det blandes godt.

## ARBEJDSBESKRIVELSE:

### **Fastelavnsboller med Neutral Fromage (Vaniljesmag)**

Wienerfastelavnsboller skæres over og der lægges 10 g hindbærmarmelade i bunden, hvorefter der sprøjtes 70 g CREDI® Fond Neutral Fromage på. Låget lægges på, og der dekoreres med hvid Fondant.

### **Fastelavnsboller med Jordbær Fromage**

Samme opskrift og fremgangsmåde, blot med CREDI® Fond Jordbær. Jordbær Frugtfyld i bunden og lyserød Fondant på toppen.

### **Fastelavnsboller med Kakao Fromage**

Samme opskrift og fremgangsmåde, blot med CREDI® Fond kakao. Solbær Frugtfyld i bunden og mørk Fondant på toppen.

## TIP: (VOKSENVARIANT)

### **Fastelavnsboller med Irsk kaffe fromage:**

200 g CREDI® Fond Neutral

### **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.



125 g Vand (ca 25° C)  
125 g Whisky  
75 g Kaffe Latte Macchiato Pasta  
50 g OM Kagedrys  
1.000 g Letpisket fløde

**FREMGANGSMÅDE:**

Fløden piskes til meget let skum.  
CREDI® Fond Neutral opløses i vand tilsat whisky og kaffepasta.  
Derefter tilsættes ca. 1/3 af den letpiskede fløde og det blandes godt sammen.  
Resten af fløden blandes sammen med OM kagedrys, og fromagen er nu klar til brug.  
Samme fremgangsmåde.

Odense Karamel Fyldning i bunden. Kaffe Fondant (Hvid Fondant + kaffe komponent) og Choko kaffebønner 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.

Fordele: Fromager er velegnet til frysning, derfor kan man lave større portioner af færdige fastelavnsboller og tage dem ud efter behov/afsætning. Dermed får man en mere rationel arbejdsgang og man undgår unødvendigt spild.

**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.