



FLØDEBOLLER

Eksklusive og udsøgte



Eksklusive og udsøgte

FLØDEBOLLER

Alle elsker at sætte tænderne i en lækker og luftig flødebolle, med skønt og vel-smagende skum, der smelter på tungen og smager af mere. I denne brochure finder du opskrifter på udsøgte og smagfulde flødeboller, med et eksklusivt udseende.

Opskrifterne er udviklet, så det både er nemt og giver en sikker fremgangsmetode. Således at du får flotte hjemmelavede flødeboller, der ikke nødvendigvis er helt ens, men det gode resultat er sikret hver gang.

Alle flødebollerne kan produceres til køl og kan holde sig i helt op til 14 dage, herved minimeres unødigt madspild og giver muligheden for at producere et bredt og inspirerende udvalg uden spild.

I brochuren finder du masser af spændende opskrifter, der kan kombineres på tværs af hinanden – bunde, skum, indlæg og pynt. Opskrifterne kan kombineres, så det passer ind i ethvert sortiment, og giver masser af muligheder for løbende fornyelse og inspiration. Har du ekstra flødebolleskum i overskud, giver vi vores bud på, hvordan skummet kan anvendes som skøn topping på kager.

Vi glæder os til at inspirere dig!

Dit Credin Team



Fantastiske flødeboller:

- Udsøgte, lækre og luftige
- Nemme at fremstille og sikker proces
- Fantatisk resultat hver gang
- Holdbarhed på køl i op til 14 dage
- Mange muligheder for pick&mix sortiment
- How-To video på www.credin.dk

Basisopskrift

FLØDEBOLLESKUM AF CREDIN MARENGSPULVER

Opskrift 1

105 g Marengs
70 g Sukker
595 g Vand
15 g Vaniljesukker

Opskrift 2

350 g Vand
1.050 g Sukker
525 g Glukose

Flødebolleskum (opskrift 1) blandes og piskes i et roligt tempo. Ikke for hurtigt! Imens koges sukkerlagen (opskrift 2) op til 117 grader. Når sukkerlagen rammer 117 grader, hældes den i en tynd stråle i den let piskede marengsmasse. Det tager et par minutter at hælde det hele i. Skummet piskes ved medium hastighed til den er fast og temperaturen på skummet kommer under 40 grader. Det tager ca. 20-30 minutter.

OBS: Vigtigt at flødebolleskummet anvendes lige med det samme.



Luksus

FLØDEBOLLER PÅ MØRK ELLER LYS KOMTESSEBUND

Lækre flødeboller på sprød komtessebund, der giver en ekstra smagfuld og sprød flødebolle. De flot pyntede flødeboller får et fantastisk luksuriøst udseende og det er nemt at skabe stor variation med pynt, overtræk og fyld. Flødebollerne kan holde sig friske på køl i op til 14 dage.

Tip

Fyld lidt karamelindlæg
i flødebolleskummet
inden flødebollen
overtrækkes.



HVID FLØDEBOLLE MED JORDBÆRSKUM

115
stk. á 54 g

Ingredienser

- 2.100 g Mørk komtessevaffel
- 220 g Mørk vekao overtræk 20%*
- 2.710 g Flødebolleskum af marengs
 - 30 g Jordbær pasta
 - 3 g Rød farve
- 1.100 g Hvid vekao overtræk
 - 25 g Frysetørret hindbær
 - 1 g Rosa støv
- 50 g Crunch perler (hvide)

Mørk komtessevaffel

- 750 g Hakkede hasselnødder
- 1.000 g Flormelis
 - 80 g Marengs
 - 120 g Kakao mørk 20%
 - 20 g Vaniljesukker
- 280 g Vand

Alle ingredienser til vaffeldejen røres sammen på én gang med spartel ved høj hastighed i ca. 6 min. Herefter sprøjtes massen ud som bunde på Ø6cm og hviler i ca. 20 min. inden de bages ved 175°C i ca. 10-12 min. Når bundene er kolde, overtrækkes de med et tyndt lag mørk vekao. Pisk flødebolleskummet** og tilsæt jordbær pasta samt farve, når skummet begynder at tykne. Når skummet er klar, skal det bruges med det samme. Kom skummet i en sprøjtepose med en glat tyl og sprøjt ca. 25 g. skum på hver bund. Lad flødebollerne tørre en time inden de overtrækkes med hvid vekao. Dette gøres ved enten at dykke flødebollerne ned i den hvide overtræk eller placer dem på en rist og brug en sprøjtepose og sprøjt overtræk ned over flødebollerne. Pyntes med frysetørrede hindbær vendt i rosa støv og crunch perler samt tynde striber af mørkt vekao overtræk.

MØRK FLØDEBOLLE MED HVID SKUM

115
stk. á 56 g

Ingredienser

- 2.122 g Lys komtessevaffel
- 400 g Nougat trøffel creme
- 2.710 g Flødebolleskum af marengs
- 1.100 g Vekao mørk overtræk 20%*
- 120 g Hakkede hasselnødder

Lys komtessevaffel

- 750 g Hakkede hasselnødder
- 1.000 g Flormelis
 - 80 g Marengs
 - 12 g Stødt kanel
- 280 g Vand

Alle ingredienser til vaffeldejen røres sammen på én gang med spartel ved høj hastighed i ca. 6 min. Herefter sprøjtes massen ud som bunde på Ø6 cm og hviler i ca. 20 min. inden de bages ved 175°C i ca. 10-12 min. Når bundene er kolde sprøjtes der ca. 4 g. nougat trøffel creme på hver bund. Pisk flødebolleskummet**. Kom skummet i en sprøjtepose med en glat tyl, og sprøjt ca. 25 g. skum på hver bund. Lad flødebollerne tørre en time inden de overtrækkes med mørk vekao. Dette gøres ved enten at dykke flødebollerne ned i det mørke overtræk eller placer dem på en rist og brug en sprøjtepose og sprøjt overtræk ned over flødebollerne. Pyntes med ristede hakkede hasselnødder og tynde striber af mørkt vekao overtræk.



* Vekao overtræk kan erstattes med hvid eller mørk chokolade
**Se opskrift på flødebolleskum på side 3.

LUKSUS FLØDEBOLLE PÅ MARCIPANBUND MED SALTKARAMEL

75
stk. á 46 g

Bund

900 g Mandel råmasse

Indlæg

250 g Karamel

5 g Salt

Topping

1.550 g Flødebolleskum af marengs

650 g Vekao mørk overtræk 20%

50 g Sukkerristet hasselnødder

50 g Karamel crunch perler

1 g Bronze støv

Mandelråmasse rulles ned på ca. 3,0 mm og stikkes ud med udstikker Ø5cm. Lad mandelbundene tørre på en plade i en time, og lav flødebolleskummet imens (se opskrift side 3). Når skummet er klar, skal det bruges med det samme. Kom skummet i en sprøjtepose med en glat tyl og sprøjt ca. 20 g. skum på hver bund. Sprøjt herefter lidt karamel blandet med salt, ned i midten af hver flødebolle. Lad flødebollerne tørre en time inden de overtrækkes med vekao. Dette gøres ved enten at dyppe flødebollerne ned i den mørke overtræk eller placer dem på en rist og brug en sprøjtepose og sprøjt overtræk ned over flødebollerne. Pyntes med sukkerristede nødder og karamel crunch perler vendt i bronze støv.



Flødebolleskummet i flot samspil med saltkaramel giver en helt fantastisk skøn smag. Flødebollerne pyntes flot af, så de ser ekstra indbydende ud. Prøv også en klassisk flødebolle med mørk overtræk pyntet med kokos. Flødebollerne kan holde sig friske på køl i op til 14 dage.

FLØDEBOLLE BROWNIE

83

stk. á 56 g

Browniebund med nødder og chokolade

- 1.500 g Luksus brownie
- 375 g Pasteuriserede skrabeæg
- 375 g Planteolie
- 225 g Vand
- 125 g Chokolade chunks 44%
- 75 g Hakkede hasselnødder

Pynt

- 450 g Vekao mørk overtræk 20%
- 100 g Hakked hvid chokolade
- 50 g Brun og hvid overtræk til streger

Alle ingredienser til Browniebunden røres sammen ved lav hastighed i ca. 5 min. Dejen hældes i en kantplade foret med silikonepapir og bages ved 180°C i ca. 20 min. Herefter skæres Browniebunden ud i stykker på 3,5 x 8 cm.

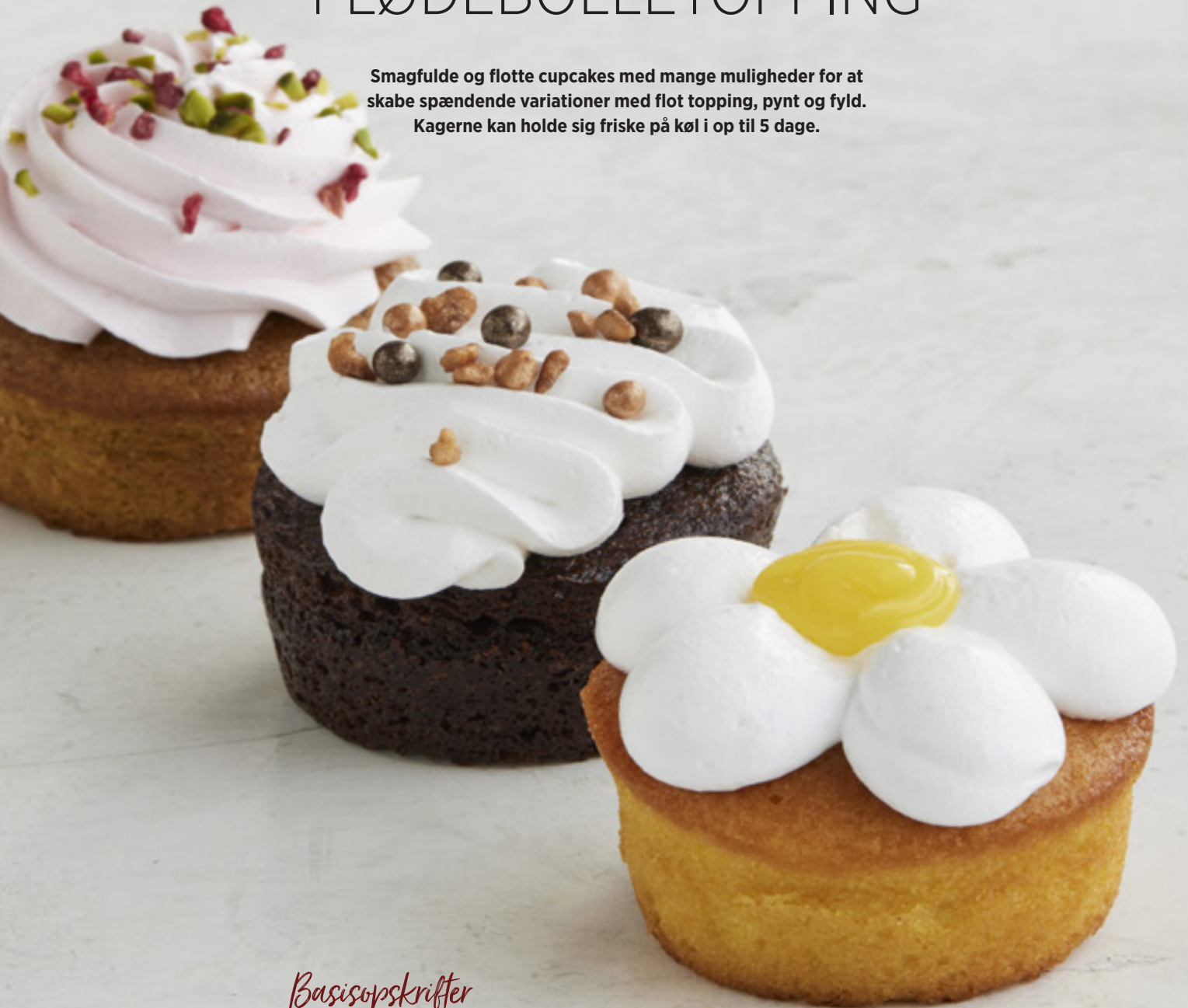
Flødebolleskummet (se opskrift s. 3) sprøjtes på browniestykkerne, hvorefter de skal tørre en time, inden de kan overtrækkes. Dette gøres ved enten at dykke brownien ned i den mørke overtræk eller ved at placere dem på en rist og brug en sprøjtepose og sprøjte overtræk ned over. Pyntes med tynde striber af hvid og mørk overtræk samt små flager af hakket hvid chokolade.

Tip: Ønskes en lyserød jordbærskum tilsætts 30 g jordbærpasta samt 3 g rød farve til opskriften på flødebolleskum på s. 3, når flødebolleskummet begynder at tykne. Pynt de færdige brownies som her med frysetørret hindbær, hvide crunch perler vendt i lyserødt støv og tynde striber af lyserød overtræk.



CUPCAKES MED FLØDEBOLLETOPPING

Smagfulde og flotte cupcakes med mange muligheder for at skabe spændende variationer med flot topping, pynt og fyld. Kagerne kan holde sig friske på køl i op til 5 dage.



Basisopskrifter

CREDI® LUKSUS CAKE

Ingredienser

2.000 g CREDI® Luksus Cake
650 g Pasteuriserede skrabeæg
600 g Planteolie
400 g Vand

Alle ingredienser røres sammen
i 1. gear i 5 min.

BROWNIEBUND

Ingredienser

2.000 g CREDI® Luksus Brownie
500 g Pasteuriserede skrabeæg
500 g Planteolie
300 g Vand

Alle ingredienser røres sammen
i 1. gear i 5 min.

PISTACIE CUPCAKE MED JORDBÆRFYLD OG JORDBÆRFLØDEBOLLETOPPING

61
stk. á 82 g

Ingredienser

3.650 g CREDI® Luksus Cake
70 g Pistacie pasta
450 g Jordbær/ribs frugtfyldning
778 g Flødebolleskum af marengs
20 g Jordbær pasta
2 g Rød farve
1 g Pistacienødder
60 g Rosa støv
30 g Frysetørret hindbær

Tilsæt pistaciepasta til luksus cake dejen. Dejen vejes af på 60 g. pr. stk. i en silikonemuffinform – spray lidt CREFINO® i hullerne inden dejen hældes i. Kagerne bages ved 160°C i ca. 22 min. Lad kagerne stå et par minutter, inden måtterne vendes på hovedet. Tryk forsigtigt kagerne ud når de er kølet af. Sprøjt ca. 5 g. Jordbær/ribs fyldning ned i midten af hver kage. Pisk flødebolleskummet (se opskrift s. 3) og tilsæt jordbærpasta samt farve, når skummet begynder at tykne. Skummet skal bruges med det samme. Sprøjt en roset på 10-15 g ovenpå kagen. Pynt med lidt frysetørrede hindbær vendt i rosa støv, og hakkede pistacienødder.

BROWNIE CUPCAKE MED KAREMELFYLD OG FLØDEBOLLETOPPING

55
stk. á 84 g

Ingredienser

3.300 g Browniebund
850 g Flødebolleskum af marengs
385 g Karamel
55 g Sukkerristede hasselnødder
55 g Karamel crunch perler
1 g Bronze støv

Browniedejen vejes af på 60 g. pr. stk. i en silikonemuffinform – spray lidt CREFINO® i hullerne inden dejen hældes i. Kagerne bages ved 160°C i ca. 22 min. Lad kagerne stå et par minutter inden måtterne vendes på hovedet. Tryk forsigtigt kagerne ud når de er kølet af. Sprøjt ca. 7 g. karamel ned i midten af hver kage. Tilsæt lidt salt hvis en saltkaramel ønskes. Pisk flødebolleskummet (se opskrift s. 3) – som bruges med det samme og sprøjt 10-15 g. ovenpå kagen. Pynt med lidt sukkerristede hasselnødder og karamel crunch perler vendt i lidt Bronzestøv.

CUPCAKE MED CITRONSMAG OG FLØDEBOLLETOPPING

60
stk. á 82 g

Ingredienser

3.650 g CREDI® Luksus Cake
50 g Citronpasta
1 g Gul flydende farve
420 g Citronfyldning
778 g Flødebolleskum af marengs

Tilsæt citronpasta og gul farve til luksus cake dejen. Dejen vejes af på 60 g. pr. stk. i en silikonemuffinform – spray lidt CREFINO® i hullerne inden dejen hældes i. Kagerne bages ved 160°C i ca. 22 min. Lad kagerne stå et par minutter inden måtterne vendes på hovedet. Kagerne trykkes forsigtigt ud, når de er afkølet. Sprøjt ca. 5 g citronfyldning ned i midten af hver kage. Pisk flødebolleskummet (se opskrift s. 3) og sprøjt 10-15 g. formet som blomsterblade med glat tyl ovenpå kagen. Pyntes med lidt citronfyldning på toppen.

DESSERTTÆRTE MED FLØDEBOLLESKUM

Ingredienser

- 1.500 g Linsedej
- 500 g Jordbær/ribs frugtfyldning
- 1.250 g CREDI® Luksus Cake
- 250 g Choco fondant
- 778 g Flødebolleskum af marengs
- 30 g Chokolade perler
- 20 g Frysetørret hindbær

Linsedej, basisopskrift

- 1.250 g Hvedemel
- 825 g Rulle margarine
- 425 g Flormelis
- 150 g Pasteriserede skrabeæg
- 25 g Orkide® Bagepulver

Alle ingredienser til linsedejen æltes sammen til en homogen masse og opbevares køligt til anvendelse. Linsedejen rulles herefter ned på ca. 2,5 mm og stikkes ud med udstikker Ø10cm og lægges i små jordbærtærteforme.

Fyld 10 g. frugtfyld i bunden, og 25 g. luksus cake dej ovenpå (se basisopskrift på luksus cake på side 8). Tærterne bages ved ca. 180°C i ca. 12 min. Når tærterne er kølet af, tages de ud af formen, og smøres med Choco fondant på toppen. Ovenpå sprøjtes en roset af flødebolleskum (se opskrift s. 3) og pyntes med chokolade perler og frysetørrede hindbær.



Indbydende og smagfuld lille tærte på sprød linsebund, med lag af jordbær/ribs frugtfyld og en svampet soft cake, toppet med luftig flødebolleskum. En lille lækker dessertkage, der nemt kan varieres med mange forskellige fyldninger og pynt. Tærten kan holde sig på køl i 3-5 dage.



Go all in on MACARONS

Fremstillingsprocessen er nem og sikrer samtidig et flot og ensartet resultat. De færdigbagte macarons/makroner er luftige og har en fin smag af mandel med en let chewy kerne. Opskriften giver 217 skaller á 10 g

Ingredienser

100 g Marengs
1.200 g Flormelis
540 g Fint mandelmel
330 g Vand

Vand, flormelis og marengs piskes sammen ved høj hastighed i 5-6 min. Mandelmel tilsættes og der piskes til massen er jævn (1/2 - 1 min.). Kom massen i en sprøjtepose med glat tyl, og sprøjt små makroner ud på ca. 10 g. stykket.

Bank pladen med makroner i bordet et par gange, så de jævnes lidt ud og lad dem hvile i 15-20 min. Bages ved ca. 155°C i ca. 12 min. Når makronerne er kolde, kan de lægges sammen med karamelfyld eller chokoladetrøffel.

Tip: For en mørk variant erstattes 100 g flormelis med 75 g kakao og 30 g vand.

Gott håndværk skaber

GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har en bred palette af bageriprodukter til dine brød og kager, udviklet for at skabe smagsoplevelser.

Vi gør os umage for at udvikle løsninger til netop dit bageri. Det håber vi, du kan smage.

Find mere inspiration og tips på

WWW.CREDIN.DK



Tip

Der er mange muligheder for inspiration – prøv at lave små grønne monstre til halloween.

