



# DREIDOPPEL

IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

## KONDITORIPASTAER

### Frugt og blomsternoter

Produktnavn	Produktbeskrivelse	bagestabil	clean label	vegansk	glutenfri	dosering per 1.000 g	emballage	CBP varenr.
<b>Amarena</b>	Amarenakirsebærpasta med frugtsmag. Indeholder stykker af amarenakirsebær.	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg bølge	29176
<b>Aronia cassis</b>	Konditoripasta med frugtig smag af solbær og aronia. Har en syrlig note og intens farve. Indeholder 15% solbærkoncentrat og 11% aroniaekstrakt		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg bølge	29202
<b>Citron</b>	Citronpasta med en saftig-syrlig smagsnote. Til 100 g konditoripasta bruger vi ca. 98 g citronsaft.	✓	✓	✓	✓	30 – 50 g	1,0 kg bølge	29161
<b>Granatæble</b>	Konditoripasta med syrlig frugtsmag og intens farve. Til 100 g pasta bruger vi ca. 232 g granatæble.	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg bølge	29175
<b>Havtorn</b>	Konditoripasta med havtornpulp og typisk syrlig smag. Har en fin orangenote, der afrunder smagen.	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg bølge	29171
<b>Hyldeblomst</b>	Hyldeblomstpasta med en aromatisk blomsternote. Indeholder hyldeblomstekstrakt.	✓		✓	✓	50 g	1,0 kg bølge	29169
<b>Jordbær</b>	Jordbærpasta med en moden, saftig smag. Indeholder jordbærstykker og koncentreret jordbærsaft.	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg bølge	29166
<b>Lavendel</b>	Lavendelpasta med behagelige blomsternoter. Indeholder lavendelekstrakt.		✓	✓	✓	50 g	1,0 kg bølge	29184
<b>Orange</b>	Orangepasta med solmodnet frugtsmag. Til 100 g konditoripasta bruger vi 58 g appelsinjuice.	✓	✓	✓	✓	30 – 50 g	1,0 kg bølge	29165

# KONDITORIPASTAER

## Kaffe, karamel og vanilje

Produkt navn	Produktbeskrivelse	bagestabil	clean label	vegansk	glutenfri	dosering per 1.000 g	emballage	CBP varenr.
<b>Caramel</b>	Karamelpasta med delikat ristet smag og gyldenbrun farve. Indeholder karamelsirup.	✓	✓	✓	✓	5 g	1,0 kg bøtte	29179
<b>Latte Macchiato</b>	Konditoripasta med klassisk smag af espresso og mælk.	✓	✓	✓	✓	50 g	1,0 kg bøtte	29174
<b>Vanilje moroni</b>	Konditoripasta med naturlig bourbon-vaniljesmag og synlige stykker af ekstraheret vaniljestang-pulver.	✓	✓	✓	✓	7 g	1,0 kg bøtte	29178

## Nødder

Produkt navn	Produktbeskrivelse	bagestabil	clean label	vegansk	glutenfri	dosering per 1.000 g	emballage	CBP varenr.
<b>Brændte mandler</b>	Mandelpasta med den typiske smag af brændte mandler. Indeholder mandelpulp.	✓		✓	✓	50 g	1,0 kg bøtte	29183
<b>Hasselnød u. stykker</b>	Hasselnøddepasta med intens nøddesmag. Lavet af hasselnødpulp.	✓	✓	✓	✓	40 g	3,0 kg spand	29200
<b>Pistacie u. stykker</b>	Konditoripasta uden stykker med lækker pistaciesmag. Komplementeret med smag af bitre mandler.	✓	✓	✓	✓	60 g	1,0 kg bøtte	29162

Vi har mere end 50 forskellige slags konditoripasta. De bliver kontinuerligt videreudviklet og forfinet med baggrund i 120 års erfaring, og udgør samlet en værktøjskasse fyldt med smag.

- Ensartet kvalitet
- Fremstillet af udvalgte råvarer
- Høj succesrate og produktpåidelighed
- Pastakonsistens for optimal dosering



# Hasselnøddehorn

med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og  
KONDITORIPASTA HASSELNØD U. STYKKER



## Grunddej:

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Olie	225 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand	1.100 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 4.150 g

## Fyld:

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME, oprørt	1.500 g
Remonce, som den forefindes i bageriet	1.500 g
KONDITORIPASTA HASSELNØD U. STYKKER	300 g

## Hasselnøddeglasur:

Hvidglasur	1.000 g
KONDITORIPASTA HASSELNØD U. STYKKER	100 g

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 24 °C

Liggetid: Ca. 20 min.

Dejvægt: 350 g dej, 125 g creme, 125 g remonce og 25 g KONDITORIPASTA HASSELNØD

*Opskriften fortsætter på bagsiden*

Hviletid:	Ca. 20 min.
Fremgangsmåde:	Dejstykkerne vejes af og rulles aflangt ud. Fyldet smøres på, og dejstykkerne rulles sammen, formes som et horn og klippes som en kanelstang. Stryges med æg og drysses med hasselflager inden bagning. Efter bagning pyntes hornene med hasselnøddeglassur.
Topping:	Hasselflager og hasselnøddeglassur
Rasketid:	50 – 60 min.
Bagetemp.:	Som normalt til bløddej
Bagetid:	Ca. 12 – 13 min.

## Fastelavnsbolle med fløde

med IREKS FROST PREMIUM og DREIDOPPEL LATTE MACCHIATO PASTA



### Wienerdej:

Hvedemel (5 °C)	2.400 g
IREKS FROST PREMIUM	50 g
Æg (5 °C)	500 g
Sukker	150 g
Røremargarine	100 g
Salt	20 g
Gær	125 g
Vand (5 °C), ca.	1.000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 4.345 g

Rullemargarine til indrulning 2.600 g

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

### Fyld:

DREIDOPPEL LATTE MACCHIATO PASTA	40 g
Flødeskum	1000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 1040 g

Æltetid:	2 min. langsomt + 2 min. hurtigt
Dejtemp:	5 °C
Liggetid:	30 min. (køl 5 °C)
Dejvægt:	60 g



- Fremgangsmåde:** Dejen æltes og rulles som almindelig wienerdej (3 x 3). Dejen hviler 30 min. på køl og rulles derefter ned på 3 mm i rullebordets bredde. Stykket deles i 10 x 10 cm., og der sprøjtes 5 g borgmestermasse på hvert stykke. De lukkes herefter som spandauer og sættes på plade med lukningen nedad. De raskes og bages. Efter afbagning skæres wienerbollerne over på midten. Fløden piskes stiv, og der mænges latte macchiato-pasta i. Wienerbollerne fyldes med latte macchiato-flødeskum og evt. flødecreme. Fastelavnsbollerne pyntes med hvid glasur, latte macchiato-fløderoset, friske blåbær og høvlet chokolade.
- Rasketid:** 45 min.
- Bagetemp:** som normalt for wienerbrød
- Bagetid:** 14 – 16 min.

## Fastelavnsbolle med fløde

med IREKS FROST PREMIUM og DREIDOPPEL KARAMEL PASTA

**Wienerdej:**

Hvedemel (5 °C)	2.400 g
IREKS FROST PREMIUM	50 g
Æg (5 °C)	500 g
Sukker	150 g
Røremargarine	100 g
Salt	20 g
Gær	125 g
Vand (5 °C), ca.	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.345 g</b>

Rullemargarine til indrulning 2.600 g

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

**Fyld:**

DREIDOPPEL KARAMEL PASTA	5 g
Flødeskum	1000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1005 g</b>

Æltetid:	2 min. langsomt + 2 min. hurtigt
Dejtemp:	5 °C
Liggetid:	30 min. (køl 5 °C)
Dejvægt:	60 g

- Fremgangsmåde:** Dejen æltes og rulles som almindelig wienerdej (3 x 3). Dejen hviler 30 min. på køl og rulles derefter ned på 3 mm i rullebordets bredde. Stykket deles i 10 x 10 cm., og der påsprøjtes 5 g borgmestermasse på hvert stykke. De lukkes herefter som spandauere og sættes på plade med lukningen nedad. De raskes og bages. Efter afbagning skæres wienerbollerne over på midten. Fløden piskes stiv, og der mænges karamelpasta i. Wienerbollerne fyldes med karamel-flødeskum og evt. flødecreme. Fastelavnsbollerne pyntes med hvid glasur, karamel-flødespiral, karamelkugler og gitter af hvid chokolade med rosenstøv.
- Rasketid:** 45 min.
- Bagetemp:** som normalt for wienerbrød
- Bagetid:** 14 – 16 min.



## Fastelavnsbolle med fløde

med IREKS FROST PREMIUM og DREIDOPPEL ORANGE PASTA

**Wienerdej:**

Hvedemel (5 °C)	2.400 g
IREKS FROST PREMIUM	50 g
Æg (5 °C)	500 g
Sukker	150 g
Røremargarine	100 g
Salt	20 g
Gær	125 g
Vand (5 °C), ca.	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.345 g</b>

Rullemargarine til indrulning 2.600 g

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

**Fyld:**

DREIDOPPEL ORANGE PASTA	40 g
Flødeskum	1000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1040 g</b>

Æltetid:	2 min. langsomt + 2 min. hurtigt
Dejtemp:	5 °C
Liggetid:	30 min. (køl 5 °C)
Dejvægt:	60 g

**Fremgangsmåde:** Dejen æltes og rulles som almindelig wienerdej (3 x 3). Dejen hviler 30 min. på køl og rulles derefter ned på 3 mm i rullebordets bredde. Stykket deles i 10 x 10 cm., og der sprøjtes 5 g borgmestermasse på hvert stykke. De lukkes herefter som spandauere, og sættes på plade med lukningen nedad. De raskes og bages.

Efter afbagning skæres wienerbollerne over på midten. Fløden piskes stiv, og der mænges orange-pasta i. Wienerbollerne fyldes med orange-flødeskum og evt. flødecreme. Fasteløvsbollerne pyntes med hvid glasur, orange-fløderoset og friske mynteblade.

**Rasketid:** 45 min.

**Bagetemp:** som normalt for wienerbrød

**Bagetid:** 14 – 16 min.

## Fastelavnsbolle med fløde med IREKS FROST PREMIUM og DREIDOPPEL JORDBÆR PASTA



### Wienerdej:

Hvedemel (5 °C)	2.400 g
IREKS FROST PREMIUM	50 g
Æg (5 °C)	500 g
Sukker	150 g
Røremargarine	100 g
Salt	20 g
Gær	125 g
Vand (5 °C), ca.	1.000 g
<hr/>	
Totalvægt	4.345 g

Rullemargarine til indrulning 2.600 g

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

### Fyld:

DREIDOPPEL JORDBÆR PASTA	40 g
Flødeskum	1000 g
<hr/>	
Totalvægt	1040 g

Æltetid:	2 min. langsomt + 2 min. hurtigt
Dejtemp:	5 °C
Liggetid:	30 min. (køl 5 °C)
Dejvægt:	60 g

**Fremgangsmåde:**

Dejen æltes og rulles som almindelig wienerdej (3 x 3). Dejen hviler 30 min. på køl og rulles derefter ned på 3 mm i rullebordets bredde. Stykket deles i 10 x 10 cm., og der sprøjtes 5 g borgmestermasse på hvert stykke. De lukkes herefter som spandauere og sættes på plade med lukningen nedad. De raskes og bages. Efter afbagning skæres wienerbollerne over på midten. Fløden piskes stiv, og der mænges jordbærpasta i. Wienerbollerne fyldes med jordbær-flødeskum og evt. flødecreme. Fastelavnsbollerne pyntes med hvid glasur, jordbær-fløderoset, friske jordbær, sejl af hvid chokolade og lidt hakket pistacie.

**Rasketid:**

45 min.

**Bagetemp:**

som normalt for wienerbrød

**Bagetid:**

14 – 16 min.

## Fastelavnsbolle med fløde

### med IREKS FROST PREMIUM og DREIDOPPEL PISTACIE PASTA

**Wienerdej:**

Hvedemel (5 °C)	2.400 g
IREKS FROST PREMIUM	50 g
Æg (5 °C)	500 g
Sukker	150 g
Røremargarine	100 g
Salt	20 g
Gær	125 g
Vand (5 °C), ca.	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.345 g</b>

Rullemargarine til indrulning 2.600 g

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

**Fyld:**

DREIDOPPEL PISTACIE PASTA	60 g
Flødeskum	1000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1060 g</b>

Æltetid: 2 min. langsomt + 2 min. hurtigt

Dejtemp: 5 °C

Liggetid: 30 min. (køl 5 °C)

Dejvægt: 60 g

**Fremgangsmåde:** Dejen æltes og rulles som almindelig wienerdej (3 x 3). Dejen hviler 30 min. på køl og rulles derefter ned på 3 mm i rullebordets bredde. Stykket deles i 10 x 10 cm., og der sprøjtes 5 g borgmestermasse på hvert stykke. De lukkes herefter som spandauer og sættes på plade med lukningen nedad. De raskes og bages.

Efter afbagning skæres wienerbollerne over på midten. Fløden piskes stiv, og der mænges pistaciepasta i. Wienerbollerne fyldes med pistacie-flødeskum og evt. flødecreme. Fastelavnsbollerne pyntes med hvid glasur, pistacie-flødeskum, hakket pistacie, stikkelsbærkiwi og chokoladesejl.

**Rasketid:** 45 min.

**Bagetemp:** som normalt for wienerbrød

**Bagetid:** 14 – 16 min.



# Gammeldags fastelavnsbolle

## med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og DREIDOPPEL LATTE MACCHIATO-PASTA

**Grunddej:**

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Røremargarine	500 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.325 g</b>

**Fyld:**

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
DREIDOPPEL LATTE MACCHIATO-PASTA	40 g
Vand	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1.340 g</b>

Den oprørte creme passer til 67 stk.

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

Æltetid:	7 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp:	25 °C
Liggetid:	30 min. (på frost)
Dejvægt:	50 g

**Fremgangsmåde:** Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til latte macchiato-cremen piskes sammen og sættes på køl. Dejen rulles ned på 3 mm i rullebordets bredde og deles i 10 x 10 cm. På hvert stykke sprøjtes 5 g borgmestermasse og 20 g latte macchiato-creme. Bollerne lukkes som fastelavnsboller og sættes på plade med lukningen nedad. Fastelavnsbollerne raskes og stryges med æggestrygelse, inden de sættes i ovnen. Efter bagning pyntes de med hvid glasur, høvlet mælkechokolade og guldstøv.

**Rasketid:** ca. 50 min.

**Bagetemp:** 200 °C

**Bagetid:** 12 min.

# Gammeldags fastelavnsbolle

## med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og DREIDOPPEL KARAMELPASTA

**Grunddej:**

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Røremargarine	500 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.325 g</b>

**Fyld:**

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
DREIDOPPEL KARAMELPASTA	6 g
Vand	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1.306 g</b>

Den oprørte creme passer til 65 stk.

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

Æltetid:	7 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp:	25 °C
Liggetid:	30 min. (på frost)
Dejvægt:	50 g

**Fremgangsmåde:** Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til karamelcremen piskes sammen og sættes på køl. Dejen rulles ned på 3 mm i rullebordets bredde og deles i 10 x 10 cm. På hvert stykke sprøjtes 5 g borgmestermasse og 20 g karamelcreme. Bollerne lukkes som fastelavnsboller og sættes på plade med lukningen nedad. Fastelavnsbollerne raskes og stryges med æggestrygelse, inden de sættes i ovnen. Efter bagning pyntes de med hvid glasur, høvlet hvid chokolade og lavendel.

**Rasketid:** ca. 50 min.

**Bagetemp:** 200 °C

**Bagetid:** 12 min.

# Gammeldags fastelavnsbolle

med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og DREIDOPPEL ORANGEPASTA

**Grunddej:**

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Røremargarine	500 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.325 g</b>

**Fyld:**

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
DREIDOPPEL ORANGEPASTA	40 g
Vand	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1.340 g</b>

Den oprørte creme passer til 67 stk.

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

Æltetid:	7 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp:	25 °C
Liggetid:	30 min. (på frost)
Dejvægt:	50 g

**Fremgangsmåde:** Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til orangecremen piskes sammen og sættes på køl. Dejen rulles ned på 3 mm i rullebordets bredde og deles i 10 x 10 cm. På hvert stykke sprøjtes 5 g borgmestermasse og 20 g orangecreme. Bollerne lukkes som fastelavnsboller og sættes på plade med lukningen nedad. Fastelavnsbollerne raskes og stryges med æggestrygelse inden de sættes i ovnen. Efter bagning pyntes de med hvid glasur marmoreret med orange pasta og gitter af mørk chokolade.

**Rasketid:** ca. 50 min.

**Bagetemp:** 200 °C

**Bagetid:** 12 min.



# Gammeldags fastelavnsbolle

med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og DREIDOPPEL JORDBÆRPASTA

**Grunddej:**

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Røremargarine	500 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 4.325 g

**Fyld:**

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
DREIDOPPEL JORDBÆRPASTA	60 g
Vand	1.000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 1.360 g

Den oprørte creme passer til 68 stk.

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

Æltetid:	7 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp:	25 °C
Liggetid:	30 min. (på frost)
Dejvægt:	50 g

**Fremgangsmåde:** Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til jordbærcremen piskes sammen og sættes på køl. Dejen rulles ned på 3 mm i rullebordets bredde og deles i 10 x 10 cm. På hvert stykke sprøjtes 5 g borgmestermasse og 20 g jordbærcreme. Bollerne lukkes som fastelavnsboller og sættes på plade med lukningen nedad. Fastelavnsbollerne raskes og stryges med æggestrygelse, inden de sættes i ovnen. Efter bagning pyntes de med hvid glasur, som pensles med rosa støv og toppes med slør af hvid chokolade.

**Rasketid:** ca. 50 min.

**Bagetemp:** 200 °C

**Bagetid:** 12 min.

# Gammeldags fastelavnsbolle

med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og DREIDOPPEL PISTACIEPASTA

**Grunddej:**

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Røremargarine	500 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 4.325 g

**Fyld:**

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
DREIDOPPEL PISTACIEPASTA	80 g
Vand	1.000 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 1.380 g

Den oprørte creme passer til 69 stk.

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

Æltetid:	7 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp:	25 °C
Liggetid:	30 min. (på frost)
Dejvægt:	50 g

**Fremgangsmåde:** Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til pistaciecremen piskes sammen og sættes på køl. Dejen rulles ned på 3 mm i rullebordets bredde og deles i 10 x 10 cm. På hvert stykke sprøjtes 5 g borgmestermasse og 20 g pistaciecreme. Bollerne lukkes som fastelavnsboller og sættes på plade med lukningen nedad. Fastelavnsbollerne raskes og stryges med æggestrygelse, inden de sættes i ovnen. Efter bagning pyntes de med hvid glasur og hakket pistacie.

**Rasketid:** Ca. 50 min.

**Bagetemp:** 200 °C

**Bagetid:** 12 min.

# Choux au craquelin

med IREKS GOLDEN VANDBAKKELSE og DREIDOPPEL PASTA



## Vandbakkelse:

GOLDEN VANDBAKKELSE	1.000 g
Vegetabilsk olie	450 g
Vand, varmt ca. 50 °C	1.500 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 2.950 g

Røretid: 5 – 7 min. i mellemste hastighed

Dejvægt: 30 g vandbakkelse og 5 g craquelin

## Craquelin:

DREIDOPPEL PASTA eller farve (dosering: se etiket)

Sukker	500 g
Hvedemel	500 g
Koldt smør	500 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 1.500 g

Æltetid: 1 min.

Hviletid: 30 min. (køl)

- Fremgangsmåde:** Efter køl rulles craquelin-dejen ned på 3 mm på rullebord. De stikkes ud med udstikker på 5 cm i diameter. Ingredienserne til vandbakkelse røres sammen, og dejen sprøjtes i kugler på bagepapir. Craquelin-medaljen lægges ovenpå de ubagte vandbakkelseskugler, så de dækker overfladen og bages.
- Efter afkøling fyldes de med creme eller fløde efter ønske.
- Bagetemp.:** 170 – 180 °C
- Bagetid:** Ca. 25 – 30 min.
- Fyld:** Flødecreme tilsmagt med DREIDOPPEL PASTA eller  
Flødeskum tilsmagt med DREIDOPPEL PASTA (dosering: se etiket)



# Karnevalsboller

## med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og DREIDOPPEL PASTA

**Grunddej:**

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Røremargarine	500 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.325 g</b>

**Fyld:**

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME oprørt med valgfri DREIDOPPEL PASTA (dosering: se etiket).

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

**Craquelin-topping:**

Sukker	500 g
Hvedemel	500 g
Smør	500 g
<u>DREIDOPPEL PASTA eller farve (dosering: se etiket)</u>	
<b>Totalvægt</b>	<b>1.500 g</b>

Æltetid:	7 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp:	25 °C
Liggetid:	30 min. (på frost)
Dejvægt:	50 g

Fremgangsmåde:

Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til cremen piskes sammen og sættes på køl. Ingredienserne til craquelin æltes sammen og sættes på køl. Bløddejen rulles ned på 3 mm i rullebordets bredde og deles i 10 x 10 cm. På hvert stykke sprøjtes 5 g borgmestermasse og 20 g creme. Bollerne lukkes som fastelavnsboller og sættes på plade med lukningen nedad. Fastelavnsbollerne raskes. Craquelin-dejen rulles ned på 3 mm på rullebord og stikkes ud med en rund udstikker i ønsket størrelse. Bollerne stryges med æggestrygelse, og der lægges en craquelin på toppen, inden de sættes i ovnen.

Rasketid: ca. 50 min.

Bagetemp: 200 °C

Bagetid: 12 min.