

CRE DIN®

Undgå ballade!

BAG FASTELAVNSBOLLER TIL ENHVER SMAG

PASCO® WIENER 12,5 KG

Melblanding til fremstilling af wienerbrød. Så er du sikret et godt resultat hver gang – med et flot, gyldent wienerbrød. Brug den til at lave de lækreste Wienerfastelavnsboller. Dosering: 100/0

JUST4TASTE® BLØDDEJ 10 KG

Bløddejskoncentrat til lækker bløddej med god friskholdelse. Prøv f.eks. at lave lækre gammeldaws fastelavnsboller eller hvad med en fastelavnsbolle med fuldkorn. Dosering: 25/75

UNIVERSAL FYLD 10 KG

Blanding til remonce og Borgmestermasse til bløddej og wienerbrød. Universal fyld er fremstillet på basis af specialfremstillet stivelse og sukkerarter, tilsat vegetabilsk fedt og bitter nøddesmag.

CREME BAGE CREMIN® LUKSUS 12,5 KG

Allround cremepulver også velegnet til flødecreme. God bagestabilitet. Dosering: 400g/liter

FROMAGER

Vores Fromager på CREDI® Fond er velegnet til frysning, derfor kan der laves større portioner af færdige fastelavnsboller og blot tød dem op efter behov/afsætning. Dermed får du en mere rationel arbejdsgang og undgår unødvendigt spild.

CREDI® FOND NEUTRAL 10 KG / 3 KG

CREDI® FOND HINDBÆR 3 KG

CREDI® FOND JORDBÆR 3 KG

CREDI® FOND KAKAO 3 KG

*Vi giver dig alt du skal bruge
til lækre fastelavnsboller*



GAMMELDAWS FASTELAVNSBOLLER

Bløddøj

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

Chokoladecreme

1 L	BAGE CREMIN® LUKSUS
100 g	Chokoladedråber

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

Rasketid: Ca. 50 min. Dejstykkerne stryges med æggestrygelse.

Bagetid: Ca. 11 min

Bagetemp: 190 °C

Pynt: Bollerne glaseres med Fondant

Borgmestermasse (Grundopskrift)

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

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

WIENERFASTELAVNSBOLLER MED CREDI® FOND

Wienerdej

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

TIP

Voksenvariant med
Irsk kaffe fromage
- se opskrift på
Credin.dk

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

Bagetemp: 230 °C

Fromagefyld

200 g	CREDI® Fond Neutral / Jordbær / Kakao
250 g	Vand (Ca. 25° C)
1.000 g	Letpisket fløde

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.

SMAGSVARIANTER

Wienerfastelavnsbollerne flækkes efter afkøling og sprøjtes med fyld. Låget lægges på, og der dekorerer med Fondant.

Neutralfromage (Vaniljesmag)

10 g	Hindbærmarmelade lægges i bunden
70 g	Neutralfromage sprøjtes på

Dekoreres med hvid Fondant

Jordbærfromage

10 g	Jordbær Frugtfyld lægges i bunden
70 g	Jordbærfromage sprøjtes på

Dekoreres med lyserød Fondant

Kakaofromage

10 g	Solbær Frugtfyld lægges i bunden
70 g	Kakaofromage sprøjtes på

Dekoreres med mørk Fondant

VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

Thomas Bangsgaard
Syddanmark
+45 2330 7127
thomas.bangsgaard@credin.dk

Charsten Lilleris
Norddanmark
+45 2933 7712
charsten.lilleris@credin.dk

