



HALLOWEEN BOLLER

UHYGGELIST GODT



Introducer dine kunder til halloweenbollen – et lækker wienerbrød med dejlig fromage og knasende topping! Bagt på GERSTEN-MALTEX og pyntet med DREIDOPPEL fromage og Daim® crumbs- eller Oreo® crumbs-topping.

Læs mere om vores nye toppings her:



HALLOWEENBOLLE



Opskriften passer til ca. 205 halloweenboller

Hvedemel	5.000 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
GERSTEN-MALTEX	70 g
Æg	1.000 g
Sukker	300 g
Røremargarine	200 g
Salt	40 g
Gær	260 g
Vand, ca.	2.000 g
Totalvægt	8.970 g

Kold rullemargarine til indrulning 5.400 g

Remonce:

Bitter brun	625 g
Sukker	625 g
Røremargarine	625 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	190 g
Vand	125 g
Totalvægt	2.190 g

Æltetid: 4 min. langsomt + 1 min. hurtigt
(dejen må ikke køres skær)
Dejtemp.: 5 - 7 °C
Liggetid: 5 min.
Dejvægt: 70 g
Hviletid: 30 - 60 min. på frost inden nedrulning

Fremgangsmåde:

Dejen rulles 3 x 3. Efter hviletiden rulles dejen ned på 7 - 8 mm, skæres i ca. 8 x 8 cm og sættes på plade. Stykkerne raskes. Efter raskning pensles de med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og bages.

Rasketid: 60 min.
Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)
Bagetid: Som normalt for wienerbrød

Karamelfromage med Daim®:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL	2.000 g
Vand	2.500 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA KARAMEL	100 g
Lerpisket fløde	10.000 g
Daim® crumbs	1.500 g
Totalvægt	16.100 g

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL og vand piskes sammen i hånden til en glat masse og DREIDOPPEL KONDITORIPASTA KARAMEL tilsættes. En fjerdedel af den lerpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Dernæst vendes Daim® crumbs i. Fromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Halloweenbollerne pyntes med Daim® crumbs og chokolade.

HALLOWEENBOLLE



Opskriften passer til ca. 205 halloweenboller

Hvedemel	5.000 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
GERSTEN-MALTEX	70 g
Æg	1.000 g
Sukker	300 g
Røremargarine	200 g
Salt	40 g
Gær	260 g
Vand, ca.	2.000 g
Totalvægt	8.970 g

Kold rullemargarine til indrulning 5.400 g

Remonce:

Bitter brun	625 g
Sukker	625 g
Røremargarine	625 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	190 g
Vand	125 g
Totalvægt	2.190 g

Æltetid: 4 min. langsomt + 1 min. hurtigt
(dejen må ikke køres skær)
Dejtemp.: 5 - 7 °C
Liggetid: 5 min.
Dejvægt: 70 g
Hviletid: 30 - 60 min. på frost inden nedrulning

Fremgangsmåde:

Dejen rulles 3 x 3. Efter hviletiden rulles dejen ned på 7 - 8 mm og 52 cm i bredden. Stykket deles i 4 på langs (13 cm) og skæres ud i trekanten, der er 13 cm i den brede ende. Stykkerne sættes på plade og raskes. Efter raskning pensles de med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og bages.

Rasketid: 60 min.
Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)
Bagetid: Som normalt for wienerbrød

Fromage med Oreo®:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL	2.000 g
Vand	2.500 g
Vaniljesukker	50 g
Lerpisket fløde	10.000 g
Oreo® crumbs	1.500 g
Totalvægt	16.050 g

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL og vand piskes sammen i hånden til en glat masse, og vaniljesukker tilsættes. En fjerdedel af den lerpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Dernæst vendes Oreo® crumbs i. Fromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Halloweenbollerne pyntes med Oreo® crumbs og chokolade.