



Semla

87 stk. á 85 gram

Avance 87 % ved vejl. udsalgspris: Stk/kr. 10,-



INGREDIENSER

1.800 g CBP Hvedemel (4001)
 300 g Butter Cake 40% (36182)
 225 g Øko Rørsukker (26087)
 200 g Kronjäst original gær (36018)
 25 g Urtehaven Kardemomme
 Premium (29474)
 25 g Salt u/jod (34809)
 10 g Orkide Bagepulver (964124)
 1.000 g Sødmælk
 2.100 g Debic piskefløde 35% (21135)
 850 g Deli Karamel (40225)

Dejen hviler 15 min. på bordet efter køretid og vejes af i bræk på 2.550 g. Hviler igen 10 min. Virkes op og sættes på plade. Bollerne raskes og stryges med æg. Bages i 6-7 min. ved 190-200C og afkøles. Skæres igennem og 20 g karamel sprøjtes i cirkel på bunden. Fløde sprøjtes i ca. 50-75 g efter ønske og bollen lægges sammen. Pyntes efter eget ønske – her med hvid glasur, frysetørret hindbær (35476) og røde 3D hjerter (48455)

Kan også fyldes med diverse frugtcompotter og flødeskum.