

Skønne CROISSANTBOLLER

TIL SØDE DESSERTER OG SPRØDE SANDWICH



CROISSANTBOLLER

Croissantbollen er et spændende nyt produkt fra Bridor. Den er lavet af croissantdej efter Bridors klassiske croissant-opskrift med masser af smør og gode råvarer, der sikrer en sprød skal og en lækker blød midte.

Den runde form giver en masse anvendelsesmuligheder i det lune og kolde køkken, og er et anderledes produkt i din sandwichmontre sammen med dit øvrige to-go sortiment.



JORDBÆR

Del bollen i to efter bagning. Sprøjt vaniljecreme i bunden og fløde ovenpå. Dekorer med friske jordbær og læg låget på.

Varenumre:
2126 Croissantbolle
931016 Cremin® Patissiere
21130 Debic Piskefløde 35%



*Varier smag og udseende
med forskellig topping*

TOSCA

Dekorér bollen med mandelflager og florentina inden bagning. Del bollen i to efter bagning. Fyld bollen med konditorcreme og læg låget på.

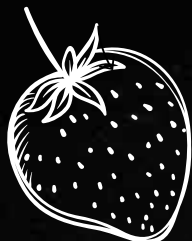
Varenumre:
2126 Croissantbolle
933018 Credi® konditorcreme
28075 Mandelflager m/hinde
39950 Florentina



FRUGTSKÅLEN

Del bollen i to efter bagning. Tilsæt lidt flormelis og vanilje til den piskede fløde og sprøjt det på bunden. Put låget omvendt på kagen og fyld den med friske bær. Drys med flormelis.

Varenumre:
2126 Croissantbolle
21130 Debic Piskefløde 35%
964515 Vaniljesukker
34500 Flormelis



NAPOLEON

Del bollen i to efter bagning. Smør bunden med hindbærmarmelade og tilføj derefter vaniljecreme og fløde. Dekorer låget med glasur og hindbærsyltetøj og læg låget på.

Varenumre:
2126 Croissantbolle
931016 Cremin® Patissiere
21130 Debic Piskefløde 35%
30101 CBP Hindbærfyld. Lux 55%
802336 Fondant



CHOKOLADE

Dekorér bollen med cheese cake crumble inden bagning. Del bollen i to efter bagning. Smør bunden med hindbærmarmelade inden mousse og chokoladedrys tilføjes. Dekorér med friske hindbær og læg låget på.

Varenumre:
2126 Croissantbolle
36611 Cheese cake crumb
30101 CBP Hindbærfyld. Lux 55%
926115 Credi Fond Kakao
21130 Debic Piskefløde 35%
32531 Choko drys, mørk 49%

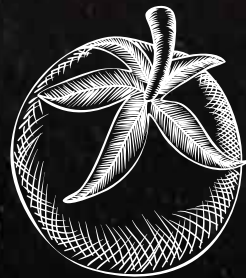




BURGER

Dekorér bollen med hvide birkes inden bagning. Del bollen i to efter bagning. Fyld bollen med salat, hamburger, ost, løg og dressing. Læg låget på.

Varenumre:
2126 Croissantbolle
33109 Birkes, hvid

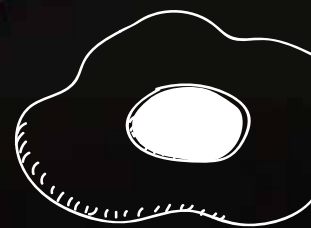


PULLED PORK

Dekorér bollen med sesam inden bagning. Del bollen i to efter bagning. Fyld bollen med salat, pulled pork samt evt. dressing og læg låget på.

Varenumre:
2126 Croissantbolle
33147 Sesamfrø, afskallede





SPEJLÆG OG BACON

Del bollen i to efter bagning. Smør bollen med smør og fyld bollen med spejlæg og stegt bacon. Læg låget på.

Varenumre:
2126 Croissantbolle
36210 Æg L
36063 Smør Saltet



REJER OG ÆG

Del bunden i to efter bagning. Dæk bunden med skiver af kogt æg og salat, top med rejer og mayonnaise. Dekorér med dild og en citronskive og læg låget på.

Varenumre:
2126 Croissantbolle
36210 Æg L



LAKS

Dekorér bollen med sesam inden bagning. Del bollen i to efter bagning. Fyld bollen med salat, laks, tomat og dekorér med dild og en citronskive og læg låget på.

Varenumre:
2126 Croissantbolle
33147 Sesamfrø, afskallede

EMBALLAGER TO-GO

Tænk croissantbollen ind i dit to-go sortiment. I de rigtige emballager er den nye bolle et færdigt koncept klar til lancering i butikken. Croissantbollen passer både til burgerlomme, sandwichposer og kageæsker.



☐ **Burgerlomme**

Varenr. 55260.
Brunt papir med
PE-belægning.
15x16 cm 1.000 stk.



☐ **Sandwichbag
'Smagfuldt'**

Varenr. 46224.
Med PE-belægning.
150/70x290 mm.
1.000 stk.



☐ **Kageæske hollandsk
natur**

Varenr. 48350. Uden
rude. 130x110x80 mm
50 stk.



☐ **'Traditionelt' finsk kageæske nr. 2**

Varenr. 48233. 140x230x50 mm.
500 stk.

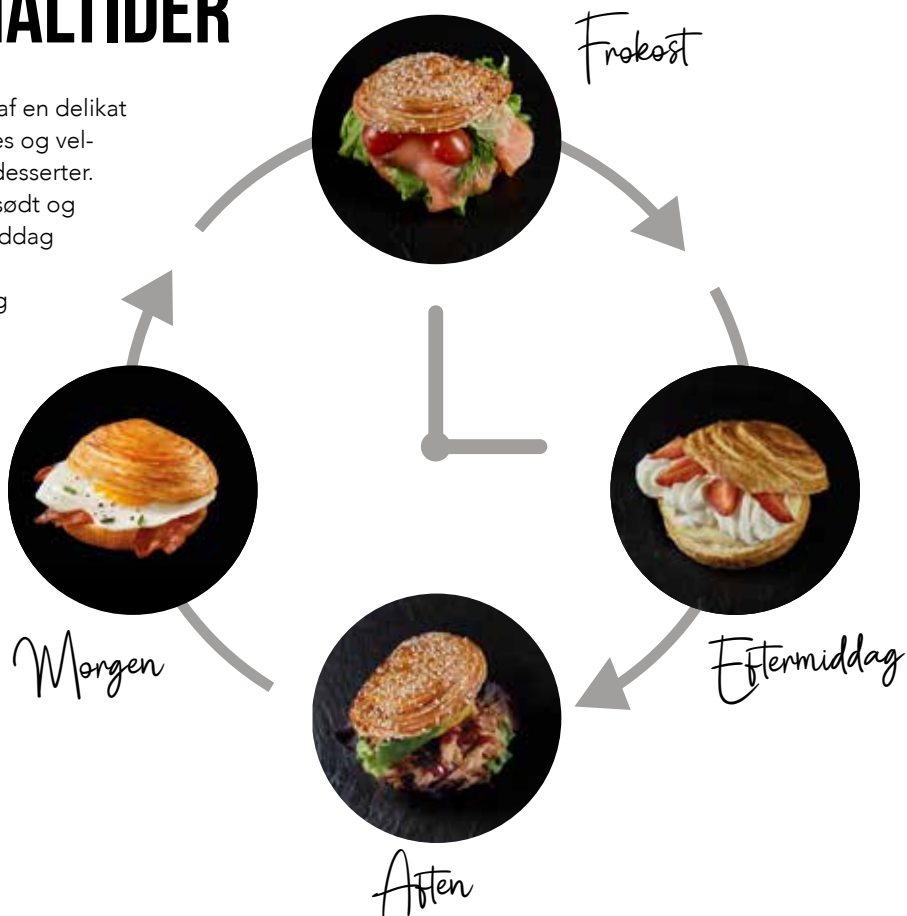
☐ **Hvid finsk kageæske nr. 2 (bund)**

Ikke illustreret. Varenr. 48310.
140x230x50 mm. 500 stk.

EN GOD BASISBOLLE TIL ALLE DAGENS MÅLTIDER

Den spiralformede bolle fra Bridor lavet af en delikat crossaintdej er en god base til anderledes og vel-smagende burgere eller søde kager og desserter. Crossaintbollen kan anrettes med både sødt og salt og anvendes til måltider morgen, middag og aften. Bollerne er en nem løsning, der sikrer dig en fantastisk kvalitet hver gang.

- **Croissantbolle 85 g**
Varenr. 2126
50 stk./krt. Indeholder forme til afbagning.



Papirform til afbagning medfølger!



1



2



3



4

AFBAGNING

Croissantbollerne leveres frosne, forhævede og strøget med æg – klar til at bage.

1. Placer bollerne i de medfølgende papirformer.
2. Lad dem tø i ca. ½-1 time ved stuetemperatur.
3. Bages i ca. 15 min. ved 165-175°C.
4. Tag hver bolle ud af formen efter afbagning og lad afkøle inden brug. Bollerne er nu klar til brug.

Vil du hellere
lave dem selv?



■ UDVIKLET AF CREDIN

HJEMMEBAGTE CROISSANTBOLLER

53 stk. à 75 gram

Ingredienser

2.000 g Croissantmel (803928)
120 g Kronjäst orig. gær (36018)
1.050 g Vand
800 g SuperRulle 16 MB (36099)
50 g Credifrost® Super (971625)

Dejen skal være så kold som mulig, og den æltes i ca. 4+4 min. Margarinen pakkes ind i dejen, og rulles 2x4 med 5 min. hviletid efter hver rulning. Dejen rulles derefter ned på ca. 3 mm, 35-40 cm i bredden. Dejstykket pensles let med lidt vand, og rulles sammen som snegle. Skæres i stykker på 70-75 g.

Bollerne raskes i 45-50 min. og bages enten i snegleringe eller i Ambrosiaforme (varenr. 48207) for et mere ensartet resultat.

Croissantboller kan bages direkte efter rask (så er det nødvendigt at tilsætte Credifrost Super) ved en indsætnings-temperatur på 240°C og reducer til 210°C i 13-15 min. De kan også sættes på frost direkte efter rask og opbevares under plast/stikovnspose i en uges tid.

Frosne croissantboller, der er raskede, stilles til optøning i 30 min. i bageriet, og bages derefter ved en indsætningstemperatur på 230°C og reducer til 200°C i 14-16 min.