

Fastelavns FRYD





Fastelavns FRYD

Fyldt med fest, farver og fromage: Her er fastelavnsboller med nyt twist! De firkantede boller af wienerbrødsdej er meget rationelle i produktionen og giver et flot og anderledes udseende. Fromager og konditoripastaer fra Dreiboppel afrunder bollen med farvestrejf og overbevisende smag!

Én standardopskrift og endeløse kombinationer - her præsenterer vi 7 fastelavnsvarianter til inspiration.

Wienerbrød

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 rulle margarine til indrulning 5.400 g

70 g pr. stk. = 205 stk.

Altetid: 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 rulning

Fremgangsmåde:

Vand, mel og æg skal have en temperatur på mellem 5 °C og 8 °C. Dejen rulles 3 x 3. Efter hviletid rulles dejen ned på 7 - 8 mm, skæres i ca. 8 x 8 cm og sættes på plade. Stykkerne raskes. Inden bagning pensles de med æg, trykkes i midten, fyldes med ønsket fyld (se varianter) og bages.

Rasketid: 60 min.

Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)

Bagetid: Som normalt for wienerbrød

PISTACIE- fastelavnsbolle



Remonce:	
Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
<hr/>	
Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g
KONDITORIPASTA CITRON	80 g
Totalvægt	3.580 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i. KONDITORIPASTA CITRON røres i den færdige remonce.

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 13 g remonce og bages.

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

Pistacie-fromage:

FOND ROYAL CL NEUTRAL	200 g
KONDITORIPASTA PISTACIE UDEN STYKKER	70 g
Vand	250 g
Letpisket fløde	1.000 g
Totalvægt	1.520 g

Passer til 20 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL NEUTRAL og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper og KONDITORIPASTA PISTACIE tilsættes. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Pistaciefromagen sættes kort på køl. Wienerstykket deles på midten, inden 60 g sprøjtes på den bagte wienerdejsbund. Låget lægges på, og bollen toppes med 15 g pistaciefromage. Fastelavnsbollerne pyntes med bronze-chokoladeoblater, stykker af hvid chokolade samt pistacienødder.

ÆBLE- fastelavnsbolle

Remonce:	
Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
<hr/>	
Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g
Totalvægt	3.500 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i.

Æblemarmelade	2.070 g
---------------	---------

Fremgangsmåde:

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og 10 g æblesyltetøj og bages.

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

Æblefromage:

FOND ROYAL CL BAGT ÆBLE	200 g
Vand	250 g
Letpisket fløde	1.000 g
Totalvægt	1.450 g

Passer til 19 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL BAGT ÆBLE og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Æblefromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnsbollerne pyntes med chokoladefjer, pistacienødder og syreblade.



BROMBÆR-SOLBÆR- fastelavnsbolle

Remonce:	
Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
<hr/>	
Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g
Totalvægt	3.500 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i.

Brombærmarmelade	2.070 g
------------------	---------

Fremgangsmåde:

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og 10 g brombærmarmelade og bages.

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

Aronia cassis-fromage:

FOND ROYAL CL NEUTRAL	200 g
KONDITORIPASTA ARONIA CASSIS	70 g
Vand	250 g
Letpisket fløde	1.000 g
Totalvægt	1.520 g

Passer til 20 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL NEUTRAL og vand piskes sammen i hånden, så der ikke er nogle klumper, og KONDITORIPASTA ARONIA CASSIS tilsættes. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Aronia cassisfromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnsbollerne pyntes med solbærpulver, friske blåbær og stykker af hvid chokolade med tørrede rosenblade.

De enkle chokoladefirkanter er lavet af smeltet hvid chokolade, der er glattet ud over en bageplade med bagepapir og drysset med tørrede kornblomster, tørrede rosenknopper, hakkede pistacienødder eller strøget med DREIDOPPEL konditoripasta.



HINDBÆR- fastelavnsbolle

Remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g

Totalvægt 3.500 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i.

Hindbærmarmelade 2.070 g

Fremgangsmåde:

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og 10 g hindbærsyltetøj og bages.

Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)

Bagetid: Som normalt for wienerbrød

Hindbær-chokoladefromage:

FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE	200 g
Vand	250 g
KONDITORIPASTA HINDBÆR	70 g
Letpisket fløde	1.000 g

Totalvægt 1.520 g

Passer til 20 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper og KONDITORIPASTA HINDBÆR tilsættes. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Hindbær-chokoladefromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnsbollerne pyntes med friske hindbær og marengskys.



RABARBER- fastelavnsbolle



Remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g

Totalvægt 3.500 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse.

Rabarbermarmelade 2.070 g

Fremgangsmåde:

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og 10 g rabarbermarmelade og bages.

Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)

Bagetid: Som normalt for wienerbrød

Rabarber-chokoladefromage:

FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE	200 g
Vand	250 g
KONDITORIPASTA RABARBER	70 g
Letpisket fløde	1.000 g

Totalvægt 1.520 g

Passer til 20 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper og KONDITORIPASTA RABARBER tilsættes. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Rabarber-chokoladefromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnsbollerne pyntes med stykker af hvid chokolade farvet med konditoripasta.

CHOKOLADE- fastelavnsbolle

Karamel-remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g

KONDITORIPASTA CAMEL 20 g

Totalvægt 3.520 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i. KONDITORIPASTA CAMEL røres i den færdige remonce.

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 13 g remonce og bages.

Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)

Bagetid: Som normalt for wienerbrød

Chokoladefromage:

FOND ROYAL CL CHOKOLADE	200 g
Vand	250 g
Letpisket fløde	1.000 g

Totalvægt 1.450 g

Passer til 19 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL CHOKOLADE og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Chokoladefromagen sættes kort på køl, inden ca. 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnsbollerne drysses med kakaopulver og pyntes med hvide chokoladefirkanter med tørrede kornblomster.



KARAMEL- fastelavnsholle

Remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g

Totalvægt 3.500 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i.

Nougat 2.070 g

Fremgangsmåde:

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og 10 g nougat og bages.

Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)

Bagetid: Som normalt for wienerbrød

Karamelfromage:

FOND ROYAL CL NEUTRAL	200 g
KONDITORIPASTA KARAMEL	8 g
Vand	250 g
Løtpisket fløde	1.000 g

Totalvægt 1.458 g

Passer til 19 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL NEUTRAL og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper og KONDITORIPASTA KARAMEL tilsættes. En fjerdedel af den løtpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Karamelfromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnshollerne pyntes med bronzekugler, nøddeknas og friske brombær.

