

# Fastelavns FRYD

Lav dine egne  
varianter med  
konditoripasta  
fra Dreidoppel!



# Fastelavns FRYD



Fyld fastelavnsbollerne med creme tilsat smag fra Dreiboppel.  
110 % fastelavn!

## GAMMELDAGS FASTELAVNSBOLLE Karamel

<b>Grunddej:</b>	
Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Røremargarine	500 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.325 g</b>

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

Æltetid:	3 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	30 min. (på frost)
Dejvægt:	50 g

<b>Fyld:</b>	
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CAMEL	6 g
Vand	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1.306 g</b>

Den oprørte creme passer til 65 stk.

Fremgangsmåde:

Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til karamelcremen piskes sammen og sættes på køl. Dejen rulles ned på 3 mm i rullebordets bredde og deles i 10 x 10 cm. På hvert stykke sprøjtes 5 g borgmestermasse og 20 g karamel-creme. Bollerne lukkes som fastelavnsboller og sættes på plade med lukningen nedad. Fastelavnsbollerne raskes og stryges med æggestrygelse, inden de sættes i ovnen.

Rasketid:	ca. 50 min.
Bagetemp.:	200 °C
Bagetid:	12 min.

Fremgangsmåde:

Efter bagning pyntes de med hvid glasur, høvlet hvid chokolade og kornblomst.

## GAMMELDAGS FASTELAVNSBOLLE Pistacie

<b>Grunddej:</b>	
Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Røremargarine	500 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.325 g</b>

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

Æltetid:	3 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	30 min. (på frost)
Dejvægt:	50 g

<b>Fyld:</b>	
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA	
PISTACIE U. STYKKER	80 g
Vand	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1.380 g</b>

Den oprørte creme passer til 69 stk.

Fremgangsmåde:

Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til pistaciecremen piskes sammen og sættes på køl. Dejen rulles ned på 3 mm i rullebordets bredde og deles i 10 x 10 cm. På hvert stykke sprøjtes 5 g borgmestermasse og 20 g pistaciecreme. Bollerne lukkes som fastelavnsboller og sættes på plade med lukningen nedad. Fastelavnsbollerne raskes og stryges med æggestrygelse, inden de sættes i ovnen.

Rasketid:	ca. 50 min.
Bagetemp.:	200 °C
Bagetid:	12 min.

Fremgangsmåde:

Efter bagning pyntes de med hvid glasur og hakket pistacie.