



# HALLOWEEN BOLLER

UHYGCELIGT FLÖT







# HALLOWEEN BOLLER

UHYGGELOGT FLØT

Sprødt wienerbrød og blød fromage – smagssat med intens frugtsmag og pyntet til forskrækkelighed!

1 standardopskrift og uendelige kombinationer:  
Her præsenterer vi 7 halloween-varianter 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
<b>Totalvægt</b>	<b>8.970 g</b>

Kold rullemargarine til indrulning 5.400 g

Altetid: 2 min. langsomt + 2 min. hurtigt  
(dejen må ikke køres skær)

Dejtemp.: 5 - 8 °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 og trykkes i midten, fyldes med det ønskede fyld og bages derefter. Efter afkøling pyntes de med fromage.

Rasketid: 60 min.

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

Bagetid: Som normalt for wienerbrød



Spøgelse i hvid og mørk chokolade – få skabelonen ved at scanne qr-koden.



Flagermus i mørk chokolade – få skabelonen ved at scanne qr-koden.



“Gravstenen” sammensættes af marengsdråber, som vendes med bunden i vejret efter bagning og afkøling og dekoreres med smeltet chokolade.



“Spøgelset” laves ved at sprøjte en marengstop, som dekoreres med smeltet chokolade efter bagning og afkøling.



Smeltet hvid chokolade glattes ud på en plade med bagepapir og skæres i firkanter. Chokoladen fryses og sprayes med velvetspray i ønsket farve.



Smeltet hvid chokolade glattes ud på en plade med bagepapir og drysses med pistacienødder eller tørrede rosenknopper. Chokoladen brækkes i tilfældige stykker.





## HASSELNØD/KARAMEL

Wienerstykket fyldes inden bagning med remonce tilsat 10 g DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CARAMEL pr. kg remonce. Det bagte wienerstykke sprøjtes med DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL tilsat 65 g DREIDOPPEL KONDITORIPASTA HASSELNØD pr. kg fromage og pyntes med chokoladefirkanter, "gravsten" af marengs samt chokoladeflagermus.



## GRANATÆBLE

Wienerstykket fyldes inden bagning med remonce og jordbærmarmelade. Det bagte wienerstykke sprøjtes med DREIDOPPEL FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE tilsat 60 g DREIDOPPEL KONDITORIPASTA GRANATÆBLE pr. kg. fromage og pyntes med chokoladestykker og "spøgelse" af marengs.



## JORDBÆR

Wienerstykket fyldes inden bagning med remonce og jordbær/ribsmarmelade. Det bagte wienerstykke sprøjtes med DREIDOPPEL FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE tilsat 60 g DREIDOPPEL KONDITORIPASTA JORDBÆR pr. kg fromage og pyntes med marmelade, jordbærpulver samt "spøgelse" af marengs.



## APPELSIN MED RISTET MANDEL

Wienerstykket fyldes inden bagning med remonce og ristede mandelsplitter. Det bagte wienerstykke sprøjtes med DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL tilsat 60 g DREIDOPPEL KONDITORIPASTA APPELSIN pr. kg. fromage og pyntes med chokoladefirkant samt "spøgelse" af marengs.



## HINDBÆR

Wienerstykket fyldes inden bagning med remonce og hindbærmarmelade. Det bagte wienerstykke sprøjtes med Fond Royal CL Neutral tilsat 60 g Konditoripasta Hindbær pr. kg. fromage og pyntes med marmelade, bærpulver samt chokoladespøgelse.





## PISTACIE

Wienerstykket fyldes inden bagning med remonce. Det bagte wienerstykke sprøjtes med DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL tilsat 60 g DREIDOPPEL KONDITORIPASTA PISTACIE u. stykker pr. kg. fromage og pyntes med chokoladefirkanter samt chokoladeflagermus.



## CHOKOLADE/SOLBÆR

Wienerstykket fyldes inden bagning med remonce og solbærmarmelade. Det bagte wienerstykke sprøjtes med DREIDOPPEL FOND ROYAL CL CHOKOLADE og pyntes med kakaopulver og chokoladespøgelse.

