

Choux au craquelin

med GOLDEN VANDBAKKELSE og DREIDOPPEL PASTA

**Vandbakkelse:**

GOLDEN VANDBAKKELSE	1.000 g
Vegetabilsk olie	450 g
Vand (ca. 50 °C)	1.500 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 2.950 g

Røretid: 5 – 7 min. i mellemste hastighed

Dejvægt: 30 g vandbakkelse og 5 g craquelin

Craquelin:

DREIDOPPEL PASTA eller farve	dosering: se etiket
Hvedemel	500 g
Sukker	500 g
Smør (koldt)	500 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 1.500 g

Æltetid: 1 min.

Hviletid: 30 min. (køl)

- Fremgangsmåde: Efter køl rulles craquelin-dejen ned på 3 mm på rullebord. De stikkes ud med udstikker på 5 cm i diameter. Ingredienserne til vandbakkelse røres sammen, og dejen sprøjtes i kugler på bagepapir. Craquelin-medaljen lægges ovenpå de ubagte vandbakkelseskugler, så de dækker overfladen og bages.
- Bagetemp.: 170 – 180 °C
- Bagetid: 25 – 30 min.
- Fremgangsmåde: Efter afkøling fyldes de med creme eller fløde efter ønske.
- Fyld: Flødecreme tilsmagt med DREIDOPPEL PASTA eller
Flødecreme tilsmagt med DREIDOPPEL PASTA (dosering: se etiket)