

Fastelavnsbolle med fløde

med IREKS FROST PREMIUM og DREIDOPPEL KARAMEL PASTA

**Wienerdej:**

Hvedemel (5 °C)	2.400 g
IREKS FROST PREMIUM	50 g
Æg (5 °C)	500 g
Sukker	150 g
Røremargarine	100 g
Salt	20 g
Gær	125 g
Vand (5 °C), ca.	1.000 g
Totalvægt	4.345 g

Rullemargarine til indrulning 2.600 g

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

Æltetid: 2 min. langsomt + 2 min. hurtigt

Dejtemp.: 5 °C

Liggetid: 30 min. (køl 5 °C)

Dejvægt: 60 g

Fremgangsmåde: Dejen æltes og rulles som almindelig wienerdej (3 x 3 cm). Dejen hviler 30 min. på køl og rulles derefter ned på 3 mm i rullebordets bredde. Stykket deles i 10 x 10 cm, og der påsprøjtes 5 g borgmestermasse på hvert stykke. De lukkes herefter som spandauere og sættes på plade med lukningen nedad. De raskes og bages.

Rasketid: 45 min.

Bagetemp.: som normalt for wienerbrød

Bagetid: 14 – 16 min.

Fyld:

DREIDOPPEL KARMEL PASTA	5 g
Flødeskum	1.000 g
Totalvægt	1.005 g

Fremgangsmåde:

Efter afbagning skæres wienerbollerne over på midten. Fløden piskes stiv, og der mænges karmelpasta i. Wienerbollerne fyldes med karmel-flødeskum og evt. flødecreme. Fastelavnsbollerne pyntes med hvid glasur, karmel-flødespiral, karmelkugler og gitter af hvid chokolade med rosenstøv.