

# Fastelavnsbolle med fløde

## med IREKS FROST PREMIUM og DREIDOPPEL LATTE MACCHIATO 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
<hr/> Totalvægt	<hr/> 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 sprøjtes 5 g borgmestermasse på hvert stykke. De lukkes herefter som spandauer 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 LATTE MACCHIATO PASTA	40 g
<u>Flødeskum</u>	<u>1.000 g</u>
Totalvægt	1.040 g

## Fremgangsmåde:

Efter afbagning skæres wienerbollerne over på midten. Fløden piskes stiv, og der mænges latte macchiato-pasta i. Wienerbollerne fyldes med latte macchiato-flødeskum og evt. flødecreme. Fastelavnsbollerne pyntes med hvid glasur, latte macchiato-fløderoset, friske blåbær og høvlet chokolade.