Semlor og maritozzi

IREKS

SVENSKE SEMLOR OG MARITOZZI FRA ROM

smag på spændende fastelavns-trends!

Semlor

Hvedemel	5.000 g
IREKS BLØDDEJ	1.500 g
Smør	1.100 g
Helæg	250 g
Sukker	125 g
Kardemomme	60 g
Gær	500 g
Vand, ca.	2.500 g
Totalvægt	11.035 g

Ældetid:	3 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	27 – 28 °C
Liggetid:	Ca. 15 min.
Dejvægt:	2.100 g. pr. bræk
Hviletid:	20 min. i virk
Opslåning:	Virkes runde
Rasketid:	50 – 60 min.
Bagetemp.:	200 °C
Bagetid:	10 – 12 min.

Marcipanfyldning:

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	425 g
Vand	1.500 g
Marcipan (blødgjort i 100 ml vand)	1.500 g
Totalvægt	3.425 g

Fremgangsmåde:

Cremen piskes, inden marcipanen røres i.

Efter afbagning og nedkøling skæres en trekant på toppen af bollen. Krummen trykkes ned, så der er et pænt hul til fyldet. Derefter sprøjtes 30 g marcipanfyld i bollen, og der sprøjtes en fløderoset på toppen, hvorefter låget lægges på. Semlen drysses med florsukker.

Topping: Fløde, florsukker

IREKS BLØDDEJ

stor produktionssikkerhed • aromatisk smag • blød krumme • lang friskholdning

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME

nem at piske op • klar til brug efter piskning • nem at smøre ud • god smag af karamel og vanilje

Maritozzi

Hvedemel	5.000 g
IREKS BLØDDEJ	1.500 g
Smør	1.000 g
Helæg	500 g
Sukker	100 g
Gær	500 g
Vand, ca.	2.250 g
Totalvægt	10.850 g

Æltetid:	3 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	27 – 28 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	2.100 g pr. bræk
Hviletid:	15 – 20 min. i virk

Fremgangsmåde:

Når bollerne er virket runde op, rulles de ovale, tykke på midten og lidt spidse i enderne med en længde på 10 cm. Bollerne raskes og stryges med æg inden afbagning.

Rasketid:	50 – 60 min.
Bagetemp.:	200 °C
Bagetid:	10 – 12 min.

Fyld:

FOND ROYAL CL NEUTRAL	400 g
KONDITORIPASTA VANILJE MORONI	20 g
Vand	500 g
Letpisket fløde	2.000 g
Totalvægt	2.920 g

Fremgangsmåde:

FOND ROYAL CL NEUTRAL, konditoripasta og vand piskes sammen i hånden, til der ikke er flere klumper. Derefter vendes en fjerdedel af den letpiskede fløde i og efterfølgende den resterende fløde.

Efter afbagning og nedkøling skæres en 4 – 5 cm bred fordybning i bollen. Man skærer udefra og ind mod midten fra begge sider af bollen for at få et pænt snit. Det afskårne stykke fjernes, så der er plads til fromagen. Fromage sprøjtes i og glattes ud med en paletkniv. Maritozzierne rulles efterfølgende i topping.

Topping: Daim® crumbs eller Oreo® vanilje crumbs

Vidste du, at...

... svenskerne elsker semlor. Alene på fettisdagen, som er tirsdag efter fastelavnssøndag, spiser 63 % af den svenske befolkning en semla.*

... hvis du er i Rom, er en maritozzi ikke svær at finde. De luftige boller med lækkert flødeskumsfyld er populære blandt både turister og lokale!

* https://bageri.se/nyhet/fettisdagen-2025-10-ar-av-semmelgladje-och-nya-rekord-i-sikte/

Varianter:

Fromage lavet på FOND ROYAL CL NEUTRAL tilsat
50 g KONDITORIPASTA PISTACIE pr. kg fromage
Topping: Ristede pistacienødder

Fromage lavet på FOND ROYAL CL NEUTRAL tilsat
50 g KONDITORIPASTA HINDBÆR pr.kg fromage
Topping: Frysetørrede hindbær

Fromage lavet på FOND ROYAL CL NEUTRAL tilsat
30 g KONDITORIPASTA CITRON pr. kg fromage
Topping: Ristede hasselnødder

10.25 | 1000 | 6211622DK

IREKS

IREKS NORDIC ApS | Broenge 13 | 2635 Ishøj | DANMARK
Tel.: +45 43718270 | info@ireks-nordic.com | www.ireks-nordic.com