

Hindbær-hyggesnegle

med IREKS BLØDDEJ og GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Passer til 34 papforme à 7 stk.

Grunddej:

Hvedemel	10.000 g
IREKS BLØDDEJ	3.000 g
Olie	1.135 g
Æg	250 g
Gær	885 g
Vand, ca.	5.500 g
Totalvægt	20.770 g

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 15 min.

Dejvægt: 1.200 g

Hviletid: 15 min. på køl

Hindbærremonce:

Remonce (som den forefindes i bageriet)	6.660 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME (oprørt)	3.330 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA HINDBÆR	640 g
Totalvægt	10.630 g

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af på 1.200 g, og langes ud. Dejen lægges på plader og hviler 15 min på køl under plast. Dejstykkerne rulles ned på 2,5 mm, så de er ca. 60 cm lange og 40 cm brede. De påsmøres 600 g hindbærremonce og rulles som snegle. Skæres ud i 14 stk. som

lægges i papform 9 x 57 cm. Når de kommer ud af ovnen, stryges sneglene med sukkervand, så de bliver blanke.

Rasketid: 45 – 60 min.

Bagetemp.: 210 °C

Bagetid: 12 – 14 min.

Hindbærglasur:

Hvid glasur 4.000 g

DREIDOPPEL KONDITORIPASTA HINDBÆR 140 g

Totalvægt 4.140 g

Fremgangsmåde: Når sneglene er kølet af, glaseres de med hindbærglasur og drysses med frysetørrede hindbær.

Topping: Hindbærglasur og frysetørrede hindbær

Pistacie-hyggesnegle med IREKS BLØDDEJ og GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Passer til 34 papforme à 7 stk.

Grunddej:

Hvedemel	10.000 g
IREKS BLØDDEJ	3.000 g
Olie	1.135 g
Æg	250 g
Gær	885 g
Vand, ca.	5.500 g
Totalvægt	20.770 g

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 15 min.

Dejvægt: 1200 g

Hviletid: 15 min. på køl

Pistacieremonce:

Remonce (som den forefindes i bageriet)	6.660 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME (oprørt)	3.330 g
KONDITORIPASTA PISTACIE U. STYKKER	640 g
Totalvægt	10.630 g

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af på 1.200 g og langes ud. Dejen lægges på plader og hviler 15 min på køl under plast. Dejstykkerne rulles ned på 2,5 mm, så de er ca. 60 cm lange og 40 cm brede. De påsmøres 600 g pistacieremonce og rulles som snegle. Skæres ud i 14 stk. som

lægges i papform 9 x 57 cm. Når de kommer ud af ovnen, stryges sneglene med sukkervand, så de bliver blanke.

Rasketid: 45 – 60 min.
Bagetemp.: 210 °C
Bagetid: 12 – 14 min.

Pistacieglasur:

Hvid glasur	4.000 g
<u>DREIDOPPEL PASTAROM PISTACIE</u>	<u>25 g</u>
Totalvægt	4.025 g

Fremgangsmåde: Når sneglene er kølet af, glaseres de med pistacieglasur og drysses med hakkede pistacienødder.

Topping: Pistacieglasur og hakkede pistacienødder

Vanilje-hyggesnegle

med IREKS BLØDDEJ og GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Passer til 34 papforme à 7 stk.

Grunddej:

Hvedemel	10.000 g
IREKS BLØDDEJ	3.000 g
Olie	1.135 g
Æg	250 g
Gær	885 g
Vand, ca.	5.500 g
Totalvægt	20.770 g

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 15 min.

Dejvægt: 1.200 g

Hviletid: 15 min. på køl

Vaniljeremonce:

Remonce (som den forefindes i bageriet)	6.660 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME (oprørt)	3.330 g
KONDITORIPASTA VANILJE MORONI	70 g
Totalvægt	10.060 g

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af på 1.200 g, og langes ud. Dejen lægges på plader og hviler 15 min på køl under plast. Dejstykkerne rulles ned på 2,5 mm, så de er ca. 60 cm lange og 40 cm brede. De påsmøres 600 g vaniljeremonce og rulles som snegle. Skæres ud i 14 stk. som

lægges i papform 9 x 57 cm. Når de kommer ud af ovnen, stryges sneglene med sukkervand, så de bliver blanke.

Rasketid:	45 – 60 min.
Bagetemp.:	210 °C
Bagetid:	12 – 14 min.
Fremgangsmåde:	Når sneglene er kølet af, drysses de med lidt vaniljesukker.
Topping:	Vaniljesukker