

Maritzozzi med IREKS BLØDDEJ



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.

Opskriften fortsættes på næste side

Fyld:

FOND ROYAL CL NEUTRAL	400 g
KONDITORIPASTA VANILJE MORONI	20 g
Vand	500 g

<u>Letpisket fløde</u>	<u>2.000 g</u>
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. Maritzozieme rulles efterfølgende i topping.

Topping: Daim crumbs® eller Oreo vanilje crumbs®

Varianter:

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

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

Topping: Ristede pistacienødder