

Fastelavns FRYD





Fastelavns FRYD

Fyldt med fest, farver og fromage: Her er fastelavnsboller med nyt twist! De firkantede boller af wienerbrødsdej er meget rationelle i produktionen og giver et flot og anderledes udseende. Fromager og konditoripastaer fra DREIDOPPEL afrunder bollen med farvestrejf og overbevisende smag!

Én standardopskrift og endeløse kombinationer – her præsenterer vi 7 fastelavnsvarianter til inspiration.

Wienerbrød

Hvedemel	5.000 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
GERSTEN-MALTEX	70 g
Æg	1.000 g
Sukker	300 g
Røremargarine	200 g
Salt	40 g
Gær	260 g
Vand, ca.	2.000 g

Totalvægt 8.970 g

Kold rulle margarine til indrulning 5.400 g

70 g pr. stk. = 205 stk.

Æltetid: 4 min. langsomt + 1 min. hurtigt
(dejen må ikke køres skær)

Dejtemp.: 5 – 7 °C

Liggetid: 5 min.

Dejvægt: 70 g

Hviletid: 30 – 60 min. på frost inden rulning

Fremgangsmåde:

Vand, mel og æg skal have en temperatur på mellem 5 °C og 8 °C.

Dejen rulles 3 x 3. Efter hviletid rulles dejen ned på 7 – 8 mm, skæres i ca. 8 x 8 cm og sættes på plade. Stykkerne raskes. Inden bagning pensles de med æg, trykkes i midten, fyldes med ønsket fyld (se varianter) og bages.

Rasketid: 60 min.

Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)

Bagetid: Som normalt for wienerbrød

PISTACIE- fastelavnsbolle



Remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CITRON	80 g
Totalvægt	3.580 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i. DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CITRON røres i den færdige remonce.

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 13 g remonce og bages.

Bagetemp.:	220 °C (som normalt for wienerbrød)
Bagetid:	Som normalt for wienerbrød

Pistacie-fromage:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL	200 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA	
PISTACIE UDEN STYKKER	70 g
Vand	250 g
Letpisket fløde	1.000 g
Totalvægt	1.520 g

Passer til 20 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper og DREIDOPPEL KONDITORIPASTA PISTACIE UDEN STYKKER tilsættes. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Pistaciefromagen sættes kort på køl. Wienerstykket deles på midten, inden 60 g sprøjtes på den bagte wienerdejsbund. Låget lægges på, og bollen toppes med 15 g pistaciefromage. Fastelavnsbollerne pyntes med bronze-chokoladeoblater, stykker af hvid chokolade samt pistacienødder.

ÆBLE- fastelavnsbolle

Remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g

Totalvægt	3.500 g
------------------	----------------

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i.

Æblemarmelade	2.070 g
---------------	---------

Fremgangsmåde:

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og 10 g æblemarmelade og bages.

Bagetemp.:	220 °C (som normalt for wienerbrød)
Bagetid:	Som normalt for wienerbrød

Æblefromage:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL BAGT ÆBLE	200 g
Vand	250 g
Letpisket fløde	1.000 g
Totalvægt	1.450 g

Passer til 19 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL BAGT ÆBLE og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Æblefromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnsbollerne pyntes med chokoladefjer, pistacienødder og syreblade.



BROMBÆR-SOLBÆR- Fastelavnsbolle

Remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g

Totalvægt 3.500 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i.

Brombærmarmelade 2.070 g

Fremgangsmåde:

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og 10 g brombærmarmelade og bages.

Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)

Bagetid: Som normalt for wienerbrød

Aronia cassis-fromage:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL	200 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA	
ARONIA CASSIS	70 g
Vand	250 g
Letpisket fløde	1.000 g
<hr/>	
Totalvægt	1.520 g

Passer til 20 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL og vand piskes sammen i hånden, så der ikke er nogle klumper, og DREIDOPPEL KONDITORIPASTA ARONIA CASSIS tilsættes. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Aronia cassis-fromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnsbollerne pyntes med solbærpulver, friske blåbær og stykker af hvid chokolade med tørrede rosenblade.

Sådan laver du chokoladepynten:

De enkle chokoladefirkanter er lavet af smeltet hvid chokolade, der er glattet ud over en bageplade med bagepapir og drysset med tørrede kornblomster, tørrede rosenknopper, hakkede pistacienødder eller strøget med DREIDOPPEL konditoripasta.



HINDBÆR - Fastelavnsbolle

Remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g

Totalvægt 3.500 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i.

Hindbærmarmelade 2.070 g

Fremgangsmåde:

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og 10 g hindbærmarmelade og bages.

Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)

Bagetid: Som normalt for wienerbrød

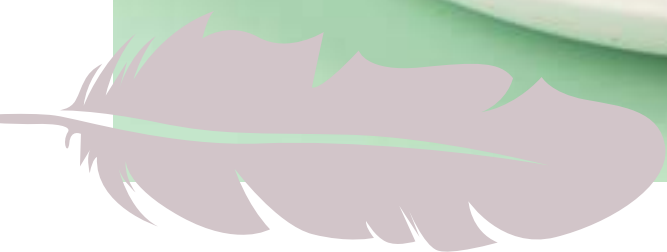
Hindbær-chokoladefromage:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL	
HVID CHOKOLADE	200 g
Vand	250 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA HINDBÆR	70 g
Letpisket fløde	1.000 g
<hr/>	
Totalvægt	1.520 g

Passer til 20 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper og DREIDOPPEL KONDITORIPASTA HINDBÆR tilsættes. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Hindbær-chokoladefromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnsbollerne pyntes med friske hindbær og marengskys.



RABARBER- fastelavnsbolle



Remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g
<hr/>	
Totalvægt	3.500 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse.

Rabarbermarmelade	2.070 g
-------------------	---------

Fremgangsmåde:

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og 10 g rabarbermarmelade og bages.

Bagetemp.:	220 °C (som normalt for wienerbrød)
Bagetid:	Som normalt for wienerbrød

Rabarber-chokoladefromage:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL	
HVID CHOKOLADE	200 g
Vand	250 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA RABARBER	70 g
Letpisket fløde	1.000 g
<hr/>	
Totalvægt	1.520 g

Passer til 20 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL HVID CHOKOLADE og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper og DREIDOPPEL KONDITORIPASTA RABARBER tilsættes. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Rabarber-chokoladefromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnsbollerne pyntes med stykker af hvid chokolade farvet med konditoripasta.

CHOKOLADE- fastelavnsbolle

Karamel-remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA KAMEL	20 g
<hr/>	
Totalvægt	3.520 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i. DREIDOPPEL KONDITORIPASTA KAMEL røres i den færdige remonce.

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 13 g remonce og bages.

Bagetemp.:	220 °C (som normalt for wienerbrød)
Bagetid:	Som normalt for wienerbrød

Chokoladefromage:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL CHOKOLADE	200 g
Vand	250 g
Letpisket fløde	1.000 g
<hr/>	
Totalvægt	1.450 g

Passer til 19 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL CHOKOLADE og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Chokoladefromagen sættes kort på køl, inden ca. 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnsbollerne drysses med kakaopulver og pyntes med hvide chokoladefirkanter med tørrede kornblomster.



KARAMEL- fastelavnsholle

Remonce:

Bitter brun	1.000 g
Sukker	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g

Røremargarine	1.000 g
Vand	200 g

Totalvægt 3.500 g

Fremgangsmåde:

Bitter brun, sukker og cremepulver køres sammen. Margarinen kommes i lidt efter lidt, indtil det er en homogen masse. Til sidst blandes vandet i.

Nougat 2.070 g

Fremgangsmåde:

De færdigraskede dejstykker pensles med æg, trykkes i midten, fyldes med 10 g remonce og 10 g nougat og bages.

Bagetemp.: 220 °C (som normalt for wienerbrød)

Bagetid: Som normalt for wienerbrød

Karamelfromage:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL	200 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA KARAMEL	8 g
Vand	250 g
Letpisket fløde	1.000 g

Totalvægt 1.458 g

Passer til 19 stk. 75 g fromage pr. stk.

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL og vand piskes sammen i hånden så der ikke er nogle klumper og DREIDOPPEL KONDITORIPASTA KARAMEL tilsættes. En fjerdedel af den letpiskede fløde vendes i, og derefter mænges den resterende fløde i. Karamelfromagen sættes kort på køl, inden 75 g sprøjtes på de bagte wienerdejsbunde. Fastelavnshollerne pyntes med bronze-kugler, nøddeknas og friske brombær.

