

## Pistage snurrer



### Fremgangsmåde:

Til opskriften skal du bruge: 2000 g grunddej og 500 g remonce.

Dejtemperatur: 25-27°C

Køretid:

Raskedej: 4 min. langsomt + 30 min. liggetid

Færdig dej: 8 min. langsomt + 5 min. hurtigt

Dejvægt: 2.760 g pr. pres (80 - 90 g pr. snurra)

Liggetid for færdigdej: 15 min. som dej + 15 min. i virk.

Rasketid: 60-65 min. i raskeskab

Bagetemperatur\*: 230°C i stikovn

Bagetid\*: 6-8 min.

\* Vejledende

**Beskrivelse:** Rul dejen ned på 3,5 - 4 mm., i rektangulær form. Smør remoncen på den nederste del af dejstykket, og smør mandelfyldning tilsat pastaciearoma oven på remoncen. Læg derefter det øverste stykke dej ind over remoncen. Skær dejstykket ud i strimler i ønsket størrelse (80-90 g). Form strimlerne til snurrer, og sæt dem på en plade. Stryg dem med vand, sprøjt creme i, og drys dem med hakkede pistacienødder. Stryg snurrerne med sukkervand efter afbagning.

Sukkervand: Kog vandet op med sukker i 3-5 minutter.

Rasketid : 60-65 min.

Bagetid : 6-8 min.

Bagetemp. : Ca. 230 C°

Næringsberegningen er baseret på mængderne, der bruges i selve opskriften og ikke mængderne i grunddejen.

### Opskrift

Raskedej:

1.000 g Dansk Elephant Hvedemel  
NA (2410304)

1.000 g vand

150 g gær

30 g kardemomme

25 g salt

2.205 g dej i alt

1.250 g Dansk Elephant Hvedemel  
NA (2410304)

400 g sukker

500 g smør

4.355 g dej i alt

60 g tørret pistacienød

Remonce fyldning:

5.000 g marcipan råmasse  
(9283002)

2.000 g sukker

2.500 g smør

1.200 - g Koldcreme Lux, Diplom  
1.500 (9283500) - færdigrørt

Mandel fyldning:

1000 g marcipan råmasse  
(283002)

300 - g Koldcreme Lux, Diplom  
400 (9283500) - færdigrørt

Sukkervand:

1.000 g vand

2.000 g sukker

### Ingredienser

Hvedemel, marcipanråmasse  
(mandler, sukker, vand,

invertsukkersirup), smør, sukker, vand, gær, **pistacienød**, koldcreme (sukker, modificeret kartoffel stivelse, **skummetmælkspulver**, kokos olie, fortykningsmiddel (E401), vanilje aroma, salt, vanilin, farvestof E160a (kan indeholde spor af **æg**)), kardemomme, salt, pistaciaroma, melbehandlingsmiddel (E300)

#### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	1586 kJ 379 kcal
<b>Fedt</b>	17,3 g
- mættede fedtsyrer	7,9 g
<b>Kulhydrat</b>	46,6 g
- heraf sukkerarter	18,5 g
<b>Kostfibre</b>	2,8 g
<b>Protein</b>	7,7 g
<b>Salt</b>	0,59 g