

FASTELAVNSBOLLER AF WIENER-VALS 100/0



OPSKRIFT

2.600 g	Wiener-Vals 100/0 NA (varenr. 3301004)
140 g	Gær
1.000 g	Vand
150 g	Tempereret smør
4.240 g	Dejvægt i alt

FREMGANGSMÅDE

Hæld alle overstående ingredienserne i æltekaret, og køр dejen.

Dejtemperatur	Som kold som muligt
Køretid*	5 min. ved mellemhastighed
Indrulning	50 - 60% rulle margarine
Rulning	3 x 3 uden hviletid. Efter rulning sættes dejen på køl/frost i 20 min.

Fastelavnsboller med flødeskum

Fold dejen som spandauer, og vend dem om. Fyld dem med flødeskum og fyld efter raskning og pynt dem til sidst.

Fastelavnsboller med creme

Fold dejen som spandauer, og vend dem om. Fyld dem med creme/syltetøj efter raskning.

Dejvægt	40 g pr. stk.
Rasketid*	Ca. 45 min.
Bagetemperatur*	210°C
Bagetid*	Ca. 12-14 min.

* Vejledende

FASTELAVNSBOLLER AF WIENER-VALS

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G:

Energi	1471 kJ/ 353 kcal
Fedt	1,9 g
– heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	68,7 g
– heraf sukkerarter	7,3 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	12,9 g
Salt	0,5 g

INGREDIENSER:

Hvedemel, vand, æg, gær, sukker, hvedegluten, rap-solie, hvedeklid, salt tilsat jod, rugsigtemel, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300), enzym.

ANDRE FORSLAG TIL FYLD OG PYNTNING:

FASTELAVNSBOLLE MED FLØDESKUM

- Fløde og creme med hindbærmarmelade med hvid glasur og fløde rosetter samt friske hindbær på toppen
- Jordbær-/rabarberskum med fløde rosetter og drysset flormelis på toppen
- Moccaglasur med mørk høvlet chokolade på toppen
- Hindbærskum med fløde rosetter og frysetørret hindbær på toppen
- Lyslilla glasur med fløde rosette og brombær på toppen
- Abrikos- og chokolademousse + efterfølgende dyppes bollen halvt i mørk chokolade og afpyntes med fløde rosetter og en 1/2 abrikos på toppen.

FASTELAVNSBOLLER MED CREME

- Vaniljecreme med hvid glasur på toppen
- Hindbærcremee med lyserød glasur på toppen.
- Æblecreme med lysgul glasur på toppen
- Blommecreme + marcipan med lyslilla glasur på toppen.
- Nougat og creme med hasselnød nougat som glasur (varmes evt i micro drys ristede hakkede hasselnødder på) på toppen.
- Pistacie- og pærecreme med lysegrøn glasur + pistacie på toppen.