

FASTELAVN

HVA ER DIN FASTELAVNS-SPESIALITET?



Kvalitet skal merkes

Utnytt sesongene!

I fjor så vi en enorm interesse for fastelavnsboller. I Danmark begynte bakeriene å selge boller allerede rett over jul, og her hjemme var det noen som solgte fastelavnsboller helt til påske! Dette vitner om gode muligheter for å forlenge sesongen.

Så, hva er ditt bakeri kjent for? Hva blir din fastelavnsbolle-spesialitet? Vi håper å se noen spennende varianter med egen vri, som representerer akkurat dere. Hva med å lage flere varianter, kanskje «den lokale», «luksusvarianten» og «klassikeren»? I denne brosjyren finner du inspirasjon til sammensetninger og variasjoner av boller som garantert vil falle i smak!



▲ Her har vi laget kanelnsurrer, men med mandelfyll. Bollene er fylt med bringebærkrem, sjokoladekrem og nougatkrem. Reseptene på disse finner du lengre bak i brosjyren!

Bolleoppskrifter og grunndeiger

Våre beste hveteboller

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
601214	Hvetemel	4400
47001	Sukker	800
47025	Salt	50
42646 / 2195154	Kardemomme	40
	Smør	700
12030	Syrnet bakemelk	200
12018 / 2270288	Fersk hvetebackst	50
80013 / 4719787	Gjær for søte deiger	300
	Vann	2100

Total deigvekt:	8640
Antall enheter:	96
Enhetsvekt i gram:	90

Steketemperatur	 175 °C
Steketid	 15 min
For steinovn:	
Steketemperatur	 210 °C
Steketid	 13 min



Mortens «mislykkede» mandelboller

Disse bollene kom til ved et lite «uhell», som viste seg å bli litt av en suksess likevel! Må prøves!

Fremgangsmåte:

Lag grunndeigen til hveteboller. Trill til boller og pensle bollene før stek med mandelkrem (resept på s. 10), da får bollene en søt og sprø skorpe!

Steketemperatur	 175 °C
Steketid	 13-15 min



Prøv å stek bollene i steinovn! Da blir bollene ekstra myke.



Fremgangsmåte:

Bland alle ingrediensene og følg arbeidsbeskrivelsen. Pensles med egg før stek.

Arbeidsbeskrivelse:

Deigtemp,	24 °C
Eltetid,	6+4
Hviletid,	40 min.
Rasketid,	60 min.



Kanelsnurrer med mandelfyll

Ved å bruke mandelfyll i stedet for klassisk kanelfyll, får disse bollene en deilig smak av fastelavn!

Fremgangsmåte:

Lag grunndeigen til hveteboller. Kjevle ut deigen og smør på 16118 Premium Mandelfyll. Lag knuter og dekor med mandelsplitter, perlesukker eller dekormelis. Stekes på tralleovn. Pensles med egg etter stek.

Steketemperatur	 175 °C
Steketid	 15 min

Prinsesse Brioche

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
601214	Hvetemel bakeri	1300
18335	Butter Pastry 40%	125
47001	Sukker	100
80013 / 4719787	Gjær for søte deiger	50
12587	Syrnet bakemelk	40
44016	Heleggmasse	450
47025	Salt	12
	Vann	375
18335	Butter pastry 40% (til innrulling)	750
Dag 1:	Lag deigen og la den står på kjøll til dag 2	
Dag 2:	Laminere 3x3	
Total deigvekt:		3202
Antall enheter:		32
Enhetsvekt i gram:		100
Steketemperatur		170 °C
Steketid		30 min

Fremgangsmåte:

Stekes i silikonformer eller andre egnede former.

Arbeidsbeskrivelse:

Deigtemp, 23 °C
 Eltetid, 4+8
 Hviletid, 1 dag over kjøll
 Rasketid, 60 min



▲ Prinsesse Brioche fylt med nougatkrem, mango/pasjonskrem toppet med mandelsplitter og bringebærkrem.



▲ Fastelavns Vannbakels fylt med mango/pasjonskrem.

Fastelavns Vannbakels

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
CRAQUELIN		
18335	Rullemargarin/Butter Pastry 40%	300
601015	Regal Hvetemel	300
47025	Salt	7
47015 / 2195162	Brunt soft sukker	300
12433 / 5656848	Petit choux miksen	500
	Vann	750
Total deigvekt:		1250
Antall enheter:		30
Enhetsvekt i gram:		40
Steketemperatur		210 °C
Steketid		15 min

Fremgangsmåte:

Craquelin: Bland brunt sukker, rullemargarin, mel og salt sammen. Avkjøles.

Vannbakels: Bland sammen petit choux miksen med vann på 45 °C, og kjørr i 6 minutter på høy hastighet. Ha blandingen i sprøytepose og lag kuler/boller i ønsket størrelse (se s. 11 for str. referanse på de vi har laget her). Her har vi laget større enn normalt, en liten bolle. Ha en skive med craquelin på 2 mm på toppen av hver kule før stek.

Har du ikke tid eller mulighed til å bake fra bunnen av? Vi har alternativene!

En donut eller en croissant kan også bli til en smakfull fastelavnsbolle!



En liten bringebær drøm!

Bringebærkrem s. 9

500022 / EPD 5767553
Mini Donut naturell 16 g

500265 / EPD 5534151
Donut naturell 48 g



En balldonut med deilig vaniljekrem!

Vaniljekrem s. 8

500019 / EPD 5755129
Ball Donut naturell 55 g



Fransk drøm med salt karamellkrem og kakao!

Salt karamellkrem s. 11

500018 / EPD 5780838
Croissanter smør 90 g

500154 / EPD 5373931
Croissant med smør, forhevet 75 g

Vi har også wienerdeig (**500027 / EPD 5755251**) og mange andre gode bake-off produkter i Idun Kundeportal.



Kremer og toppinger



Her er det bare å skru på kreativiteten og teste ulike smaskombinasjoner! Boller med melis drysset over er jo klassikeren. Men, hva med å toppe bollene med smeltet sjokolade, flambert marsipan, pistasjpulver, revet sjokolade eller fondant?



Flambert marsipanlokk!

Kron bollen med et lekkert flambert marsipanlokk. Her har vi brukt Lubeca Modelleringsmarsipan 3:1 (vare nr. 245-1240 hos Sigurd Ecklund).



Strøssel til bakverk

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
18335	Butter pastry 40%	250
47001	Sukker	250
21112 / 5034616	Mandelmel	250
601015	Regal Hvetemel standard	250
Total vekt:		1000

Fremgangsmåte:

Bland alle ingrediensene sammen til en klumpfri masse og sett på kjøll. Press massen gjennom en stor sikt for å få massen til å smuldre. Fryses så ned. Bruk strøssel på toppen av bakverk, terter etc. før stek. Mmmmm...



Kremdrøm!

Det er jo selve kremen som setter retningen for hva slags fastelavnsbolle det blir. Vi har testet og smakt oss gjennom både søte, klassiske kremer, samt friskere varianter med frukt og syrlige saker. Her er noen av våre grunnreseppter på kremer som vi synes passer yppelig til fastelavnsboller. Det er viktig og teste ut stabiliteten til kremen, så test doseringen av fløtestabilisator underveis i prosessen.

Andre spennende smaker

- ✓ Oreo
- ✓ Pistasj
- ✓ Lakris
- ✓ Ala Napoleon
50/50 vaniljekrem/pisket krem



Vaniljekrem

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
15306 / 4512042	Vaniljekrem ferdig	500
	Fløte	500
30023 / 4192746	Pasta Moroni ekte vanilje	7
41511 / 5787023	Fløtestabilisator Stabifix	10
Total vekt:		1017

Fremgangsmåte:

Bland sammen vaniljekrem og Pasta Morini ekte vanilje. Tilsett deretter pisket fløte med Stabifix.

Sjokoladekrem

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
15306 / 4512042	Vaniljekrem ferdig	500
124-3670	Sjokokrem Sigurd Ecklund	500
	Fløte	400
Total vekt:		1400

Fremgangsmåte:

Bland sammen vaniljekrem og Sjokokrem. Tilsett deretter pisket fløte med Stabifix.



Nougatkrem

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
15306 / 4512042	Vaniljekrem ferdig	500
245-0285	Nougat Sigurd Ecklund	500
	Fløte	500
41511 / 5787023	Fløtestabilisator Stabifix	10
Total vekt:		1510

Fremgangsmåte:

Bland sammen vaniljekrem med smeltet nougat. Tilsett deretter pisket fløte med Stabifix.

Klare til
fastelavns-
bolle kalas!

Sjokoladekrem

Nougatkrem



Bringebærkrem

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
25221 / 5395918	Idun Bringebærsyltetøy	500
15306 / 4512042	Vaniljekrem ferdig	500
	Fløte	500
41511 / 5787023	Fløtestabilator Stabifix	10
Total vekt:		1510

Fremgangsmåte:

Bland sammen vaniljekrem og syltetøy. Tilsett deretter pisket fløte med Stabifix.

Mango/pasjonskrem

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
25234	Idun Mango-/ pasjonssyltetøy	500
15306 / 4512042	Vaniljekrem ferdig	500
	Fløte	500
41511 / 5787023	Fløtestabilator Stabifix	10
Total vekt:		1510

Fremgangsmåte:

Bland sammen vaniljekrem og syltetøy. Tilsett deretter pisket fløte med Stabifix.



Mandelkrem

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
21112 / 5034616	Mandelmel	200
18335	Butter pastry 40%	200
47001	Sukker	200
44001	Egg Ferske XL	200

Total vekt: 800

Fremgangsmåte:

Bland sammen mandelmel, sukker og butter pastry til den er klumpfri. Tilsett egg litt og litt av gangen i høy hastighet. Kjør til kremen er lett og luftig.

Salt karamellkrem

Art. nr./EPD	Ingredienser	Vekt g
54112	Idun Salt karamellsaus	500
15306 / 4512042	Vaniljekrem ferdig	500
	Fløte	500
41511 / 5787023	Fløtestabilisator Stabifix	10

Total vekt: 1510

Fremgangsmåte:

Bland sammen vaniljekrem og salt karamellsaus. Tilsett deretter pisket fløte med Stabifix.



▲ Hvetebolle med bringebærkrem og Idun bringebærsyltetøy (25224).

Syltetøy fra Idun

Art. nr./EPD	Produktnavn	Emballasje
25211	Idun Bringebær konditori	Spann 9 kg
25212	Idun Aprikos konditori	Spann 9 kg
25213	Idun Jordbær konditori	Spann 9 kg
25215 / 2251163	Idun Jordbærsyltetøy	Spann 9 kg
25221 / 5395918	Idun Bringebærmasse BF	Spann 9 kg
25222	Bringebærsyltetøy 50 % bær	Spann 9 kg
25224 / 2251171	Idun Bringebærsyltetøy	Spann 9 kg
25226	Bringebær Kakefyll BF	Spann 18 kg
25229 / 5395900	Idun Blåbærsyltetøy BF	Spann 9 kg
25231	Jordbærsyltetøy 50 % bær	Spann 9 kg
25233 / 5741004	Idun Aprikossyltetøy	Spann 9 kg
25234 / 5945407	Idun Mango-/pasjonssyltetøy	Spann 9 kg
25237 / 5395678	Idun Eplemos BF	Spann 9 kg
25243 / 5395744	Idun Eplemarmelade m/bit BF	Spann 9 kg
25268 / 5395884	Idun Sviskemasse BF	Spann 9 kg
25291 / 5395892	Idun Tyttebær-/eplesyltetøy BF	Spann 9 kg
25297 / 5395769	Idun Syrlig Eplemarmelade BF	Spann 9 kg
500793 / 542637	Idun Rørte Bringebær	Spann 4,5 kg
500794 / 2542629	Idun Rørte Jordbær	Spann 4,5 kg
25246	Nyhet! Idun Bananfyll	Spann 9 kg
25244	Nyhet! Idun Eplemarmelade med krydder	Spann 9 kg
25235	Nyhet! Idun Aprikossyltetøy grov	Spann 9 kg
25230	Nyhet! Idun Skogsbærsyltetøy	Spann 9 kg
25245	Nyhet! Idun Pasjonsfruktsirup	Kanne 6 kg

Andre produkter til topping:

Art. nr.	Produktnavn	Emballasje
41095	Idun Fondant sjokoladesmak	Spann 6 kg
500626	Idun glasur i sprøytepose	
41072	Deli karamell	Spann 5 kg
12429	Sjokolade chunks melk	
21010	Non temp mørk sjokolade	
42317	Idun Kakaopulver UTZ mørk 22-24%	1 kg

... til fyllet:

Art. nr.	Produktnavn
12458	Vaniljekrem ferigkøkt PF
16162	Idun salt karamell remonce
15175	Idun wienermasse spesial
15190	ODENSE Råmasse pistasj



▲ Hvetebolle med vaniljekrem.

Har du husket emballasje?

356838 Kakeeske sort (22x22x10cm), passer perfekt til fire boller, eller **356947** Kakeeske sort (24x13x10cm) til to boller. Finn flere alternativer på Idun Kundeportal.



Kontakt din lokale salgsrepresentant, vi hjelper deg gjerne!



Johnny Wilhelmsen
Salg/fag for Vest-Norge

Mobil: +47 952 47 403
E-post: johnny.wilhelmsen@idun.no



Morten Hol
Regionsjef for Midt-/Nord-Norge

Mobil: +47 922 58 612
E-post: morten.hol@idun.no



Cathrine Olsen
Salg/fag for Østlandet

Mobil: +47 930 64 814
E-post: cathrine.olsen@idun.no



Trond Lie
Salgskonsulent for Agder- og Rogaland

Mobil: +47 475 00 076
E-post: trond.lie@idun.no



Tonje Håtun
Salgskonsulent Storhusholdning

Mobil: + 47 977 38 290
E-post: tonje.hatun@idun.no



Jostein Ausland
Regionsjef for Øst-/Sør-vest Norge

Mobil: +47 902 05 233
E-post: jostein.ausland@idun.no

På Idun Kundeportal finner du komplett produktoversikt,
tilgang til reseptbanken Bakelt, masse inspirasjon og
brosjyreoversikt samt mye annet nytt og nyttig!

> kundeportal.idun.no