Fastelavn er mit navn...

Boller vil jeg have!

puratos

Food Innovation for Good

Alle kager rummer en god historie

Historien bag

Flere og flere forbrugere leder efter autentisk og lækkert konditori med spændende teksturer og smag. Vores Taste Tomorrow-forskning bekræfter at forbrugere ønsker at kende historierne bag deres foretrukne konditori produkter, men de er samtidige også ivrige efter at forstå hvilken indflydelse den mad, de spiser, har på deres og klodens sundhed.
For at imødekomme disse krav har vi besluttede os for at genopfinde lækre konditoriklassikere. Vores mål er at hjælpe dig med at tilfredsstille dine kunders behov. Hvordan starter man denne genopfindelse? Vi har taget et klassisk dansk konditoriprodukt, som er elsket og værdsat. Denne klassiker vil så fungere som base på forskellige måder:

- Kreativ og fantasifuld
- Øget fokus på Sundhed & Velvære
- Større bæredygtighed

Den kreative: Med fantasifulde genopfindelser eller kombinationer af konditoriklassikere, kan du skabe spændende historier gennem en ny og spændende smag, interessant kombinationer, nye teksturer og originale udseender.

Den sundhed: Der er masser af muligheder for at være fantasifuld og kreativ, mens du skaber din egen historie om en version der er sundere eller skaber mere velvære:

- Tilføj mere frugt (og mindre af resten) for en forbedret ernæringsprofil
- Brug naturlige ingredienser, som forbrugerne kender eller forstår
- Reducer sukkerniveauet uden at gå på kompromis med tekstur eller smag.

Den bæredygtige: Gør dine konditoriklassikere mere bæredygtige.

- Plantebaseret: brug plantebaserede alternativer i kageblandinger, fyld, chokolade og dekorationer.
- Udvælg omhyggeligt dine ingredienser: lokale indkøb, klar forsyningskæde, anerkendte certificeringer såsom Cacao Trace-chokolade, der sikrer en bedre livskvalitet for kakaobønder og velsmagende chokolade.

Ved Puratos vil vi gerne fortælle disse konditori historier og vi vil gerne hjælpe dig med at skabe din egne historier, så de kan overraske og glæde dine kunder.

Fastelavnsbollens historie

Fastelavnsboller dukker for første gang op efter år 1700 og man mener at den stammer fra Tyskland. Fastelavnsbollen er en videreudvikling af den hvide hvedebolle, som man spiste til højtiderne i Danmark i mange hundrede år. Hvede blev ikke dyrket i Danmark før år 1900, så det fine hvedemel blev importeret fra landene sydfra og var derfor en elegant luksus.

Indtil 1950'erne var den klassiske fastelavnsbolle stadig en hvid gærdej med masser af smør, rosiner og sukat. Omkring dette tidspunkt dukker den gammeldags fastelavnsbolle, som vi kender i dag: En luftig hvedebolle fyldt med kagecreme pyntet med sukkerglasur.

Wienerbrødet er en dansk opfindelse fra starten af 1900-tallet, men er inspireret af det brød de østrigske bagere bagte i 1800-tallet. Fastelavnsbollen med Wienerdej som vi kender den i dag, kom først frem i 1950'erne.

I dag er der et stort hype omkring fastelavnsboller, som findes i mange former, farver og smage. Mange bagerier slår det stort op og har et stort salg i månederne op til fastelavn.

puratos
Food Innovation for Good

DEN KLASSISKE

Ingredienser	
Wienerdej:	
Hvedemel	2312 g
Gær	139 g
Æg	416 g
Isvand	809 g
Sapore Fidelio	46 g
Deluxe Wiener	277 g
Mimetic Primeur 5 %	2000 g
Borgmestermasse:	
Franchipan	1000 g
Vand	300 g
Sukker	1000 g
Smør	1000 g
Fyldning:	
Borgmestermasse	6 g
Topfil Hindbær 35 %	15 g

Metode	
Ældetid	4 min.
Dejtemeratur	10-11 °C
Hviletid 1	Dejen rulles 3 x 3 direkte.
Vægt	60 g
Hviletid 2	20 min. på frost.
Opslåning	Rulles ned på 7 mm og skæres ud i 8 x 8 cm.
Rasketid	45-60 min., 30 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Stryges med **Sunset Glaze**.
Ovntemperatur	220-230 °C.
Bagetid	14-17 min.
Dekoration efter bagning	Pynt med **Puratop White Icing** tilsat lidt rød farve.

Tip!

Mimetic Primeur 5 % kan køres igennem rullebordet inden rulning i dejen, for at forbedre elasticiteten. Man kan med fordel komme borgmestermasse og Topfil i gummiforme og fryse det inden brug. Når der lægges et frossent inlæg i den raskede wienerdej står den færdige bolle mere skarpt.

DEN KREATIVE

Ingredienser	
Wienerdej:	
Hvedemel	2312 g
Gær	139 g
Æg	416 g
Isvand	809 g
Sapore Fidelio	46 g
Deluxe Wiener	277 g
Mimetic Primeur 5 %	2000 g
Hindbærskum:	
Whippak	1000 g
Topfil Hindbær 50 %	150 g
Dekoration:	
Ring af linsedej på 2 mm	Tilpas
Belcolade Selection Blanc	Tilpas
Belcolade Selection Noir	Tilpas
Friske hindbær	Tilpas
Hindbærstøv	Tilpas

Metode	
Ældetid	4 min.
Dejtemeratur	10-11 °C
Hviletid 1	Dejen rulles 3 x 3 direkte.
Vægt	60 g
Hviletid 2	20 min. på frost.
Opslåning	Rulles ned på 5 mm og stikkes ud i Ø10 cm.
Rasketid	45-60 min., 30 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Stryges med **Sunset Glaze**.
Ovntemperatur	220-230 °C.
Bagetid	14-17 min.
Efter bagning	Toppen skæres af. Pisk Whippak til en cremet skum og tilsæt Topfil Hindbær. Fordel noget skum på toppen og kom en ring af linsedej ovenpå. Lav et chokolade-gitter af Belcolade og skær ud i ønsket størrelse.
Dekoration	Pynt med hindbærstøv, friske hindbær og et chokoladegitter.

puratos
Food Innovation for Good

DEN BÆREDYGTIGE

Ingredienser	
Wienerdej:	
Hvedemel	2312 g
Gær	139 g
Æg	416 g
Isvand	809 g
Sapore Fidelio	46 g
Deluxe Wiener	277 g
Mimetic Primeur 5 %	2000 g
Chokolade Cremeux:	
Sukker	60 g
Æggeblommer	100 g
Sødmælk	250 g
Fløde	250 g
Belcolade Selection Noir	350 g
Dekoration:	
Friske hindbær	Tilpas
Trekant af linsedej i 2 mm	Tilpas

Metode	
Æltetid	4 min.
Dejtemeratur	10-11 °C
Hviletid 1	Dejen rulles 3 x 3 direkte.
Vægt	60 g
Hviletid 2	20 min. på frost.
Opslåning	Rulles ned på 5 mm og skæres ud i 13 x 13 cm og del dem i trekanter.
Rasketid	45-60 min., 30 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Stryges med **Sunset Glaze**.
Ovntemperatur	220-230 °C.
Bagetid	14-17 min.
Chokolade Cremeux	Pisk sukker og æggeblommer. Kog mælk og fløde og hæld det over æggeblandingen. Rør lidt rundt og rør den varme masse over chokoladen og blend til en homogen masse.
Dekoration efter bagning	Skær den øverste top af og sprøjt med Chokolade Cremeux. Fordel friske hindbær på toppen og sæt linsedejstrekant på. Drys evt. med glimmer eller hindbærstøv og dekorer med chokoladepynt.

Vidste du?

Al Belcolade som er solgt via Bäko er Cacao-Trace certificeret, hvilket blandt andet betyder at kakaobønderne får 10 eurocent i kakaobonus pr. solgt kg. chokolade. Det svarer til 1-2 ekstra månedsløn. Derudover uddanner og udvælger Puratos selv chokolade bønderne, alt sammen for at sikre en mere bæredygtig fremtid for chokoladeindustrien og den høje kvalitet.

DEN SUNDERE

Ingredienser	
Wienerdej:	
Hvedemel	2312 g
Gær	139 g
Æg	416 g
Isvand	809 g
Sapore Fidelio	46 g
Deluxe Wiener	277 g
Mimetic Primeur 5 %	2000 g
Creme:	
Belcreme Vivace	400 g
Vand	1000 g
Dekoration:	
Friske hindbær	Tilpas
Ring af linsedej på 2 mm (udhulet)	Tilpas
Glimmer eller drys af tørrede hindbær	Tilpas

Metode	
Ældetid	4 min.
Dejtemeratur	10-11 °C
Hviletid 1	Dejen rulles 3 x 3 direkte.
Vægt	60 g
Hviletid 2	20 min. på frost.
Opslåning	Rulles ned på 5 mm og stikkes ud i Ø10 cm.
Rasketid	45-60 min., 30 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Stryges med **Sunset Glaze**.
Ovntemperatur	220-230 °C.
Bagetid	14-17 min.
Opbygning	Toppen skæres af. Den oppiskede creme sprøjtes i tilfældigt mønster. Friske hindbær kommes på. Hindbærstøv drysses udover og den afbagnte mandelmørdej stikkes rund us, så den passer til toppen.

Info

Begregningen på denne er lavet i forhold til en klassisk fastelavnsbolle med fløde, hvortil denne udgave vil være sundere.

puratos
Food Innovation for Good

Der er altid en god grund til at spise en

Fastelavnsbolle

Bäko varenummer:	
Belcolade Selection Blanc	215169
Belcolade Selection Noir	215170
Belcreme Vivace	213043
Deluxe Wiener	214942
Frachipan	200038
Mimetic Primeur 5 %	382017
Puratop White Ising	213104
Sapore Fidelio	213056
Sunset Glaze	214629
Topfil Hindbær 35 %	215436
Topfil Hindbær 50 %	215438
Whippak	213046

puratos

Food Innovation for Good