

BÄKO LEVERER

FASTELAVN

2026



BÄKO
DANMARK

Fastelavnsbolle

Berliner - simpelt...

Berlinere hører sig ikke kun til jul, de gør sig også ganske godt som fastelavnsbolle. Med eller uden fyld, hele, eller skåret over, med eller uden pynt på toppen...



Hindbær



Choko



Hindbær



Krymmel



Oreo



Krymmel



Choko



Hindbær



Kakao



Oreo

Nyt? og nemt!

Berliner rullet i sukker, dyppet i glasur, dyppet i chokolade, drysset med kakao. Med maven fuld af marmelade, creme eller fromage. Dit valg til Fastelavn 2026...



FREMGANGSMÅDE

Ingredienser

Fylldninger (topping):

CSM Berliner u.fyld (405864)
Sahnessa Hindbær (220068)
Sahnessa Choko (220065)
Sahnessa Neutral (220063)
Deli Caramel fyldning (213112)
Topfil Rabarber (215696)
Topfil Hindbær 60% (214267)
Creme Cremyco (214930)

Pynt:

Emoji Faces Pynt (314828)
Guld kugler (315564)
Chokolade snirkel/spiral* (404891)
Frysetørret hindbær (320516)
Krymmel pink (308509)
Krymmel orange (317174)
Oreo* (770326)
Oreo crunch (316820)
Chokolade hjerte (315696)
Kakao pulver (370117)

Sådan gør du

Oreo variant

Fylدت med creme Dyppet i glasur og i Oreo Crunch. Toppet med fromage og pyntet med en Oreo på toppen.

Krymmel varianter

Fylدت med henholdsvis creme og hindbær. Dyppet i glasur. Toppet med krymmel og Emojis.

Hindbær varianter

Rullet i sukker og hindbærstøv. En fylدت med hindbærmarmelde og drysset med frysetørret. En fylدت med rababer og toppet med hindbær fromage og frysetørret. En skåret igennem og fylدت med rababer og hindbær fromage.

Choko variant

Skæres over. Fyldes med chokofromage og Deli Caramel. Pyntes med fromagen, guld kugler og en snirkel.

Kakao variant

Fyldes med deli karamel, drysset med kakao, toppes med choko fromage og et chokolade hjerte.

TIP!

Berlinerne kan også dyppes i chokolade og pyntes med fx hakkede nødder. Eller dyppes i pistacie og/eller fyldes med pistaciecreme.

Se side 5.

Fastelavnsbolle

Børnerullen

New York Roll skåret igennem med frugtmousse og pyntet bl.a. som fine Minions.

OPSKRIFT: 12 stk.

Bun 'n' Roll (407829)

Ind ingredienser solbærfløde

Fløde (501021) 1.000 g
Topfil Solbær (215541) 300 g

I alt 1.300 g

Kiddy Hvid (202164)

Gul farve (307905)

Blå farve (304659)

Rød farve (305767)

Emoji Faces Pynt (314828)

Guld perler (315564)

Sådan gør du

Tag din let piskede fløde og kom lidt i en skål med de 300 g solbærmarmelade. Bland forsigtigt de to ting sammen til en homogen masse, derefter kommes resten af fløden i lidt ad gangen.

Bun 'n' Roll sættes i ovnen ved 190 °C og der skrues ned til 165 °C. Bages i 16-18 min. Her er de bagt i en Flexipan FP ø 10 cm (894808). De vendes ud af formen på en plade og der lægges en bageplade oven på, for at de holder det flade look og ikke er højere i midten.

Samling

Skær Bun 'n' Roll igennem på midten. Spøjt underdelen op med solbærfløden, og læg låget på. Indfarv Kiddy Hvid (202164) i ønskede farver.

Pynt

De to Minions varianter er lavet med Kiddy Hvid tilsat gul farve, almindelig hvid glasur og omrids om øjene med mørk chokolade. I prinsesse varianten er der lavet en gul krone. Ellers er der pyntet med Emoji Faces (314828).

Bage temperatur: 160-170 °C

Bagetid: ca. 16-18 min.



Genbrug? Nyt?

Fastelavnsboller

Genbrug altid godt, brug nogle opskrifter fra andre år. En NYHED skærper ALTID interessen. Hvis det skal være nemt, brug da fx en Berliner (eksempler side 3), donuts eller croissant som base til dine fastelavnsboller. Fyld med mousse, fyldninger, eller marmelade og pynt amok. Top dine helt almindelige spandauere (når de er færdigbagte) med en mousse og drys med fx chokolade. Dyp dine gammeldags fastelavnsboller i Kiddy (kan farves i alle farver) og drys med krymmel, dine helt unge kunder og barnelige sjæle vil trykke næsen flad mod ruden...



New York Roll med lækker fyld



Berliner med pistaciefyld



Croissant med peanutbutterfyld



Donuts pyntet amok



Gammeldags med creme



Choux med skovbærmousse



Wienerboller med mørdejslåg



Semlor med creme og fløde



Spandauer toppet med mousse



Pistacie creme chunch 340574



Pistacie Creme 316284



Smarties Mini 302491



Sukker blomster ass. 391746



Chokolade øjne, 314144

Mini Skumfiduser 774120



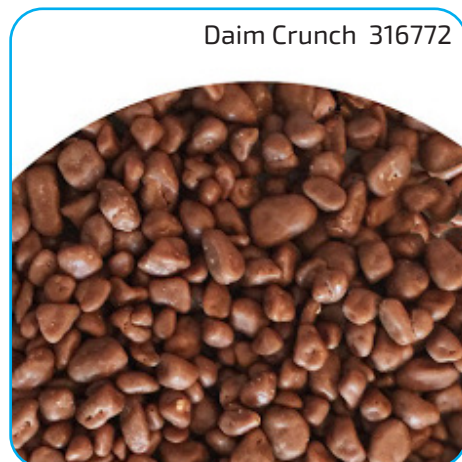
Chokoladefyldning 316946



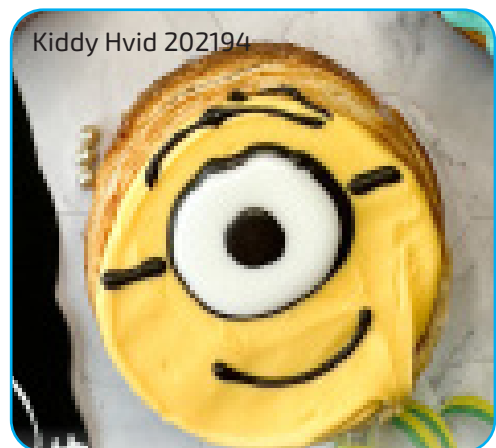
Snirkler hvid chokolade 314156
Snirkler mørk chokolade 314155



Lyserød krymmel 308509
Blå krymmel 308508



Daim Crunch 316772



Kiddy Hvid 202194



Frysetørret
Jordbær,
320515



Emoji Faces 314828

Pynt & fyld



MultiLine Fastelavns Emballage
ML142389, Clarinet æske med hængslet låg



Emoji Faces 314828



Nonapeilles 308816
Sukker øjne 313807



Spiraler duo 316539



Spiraler hvide 316540



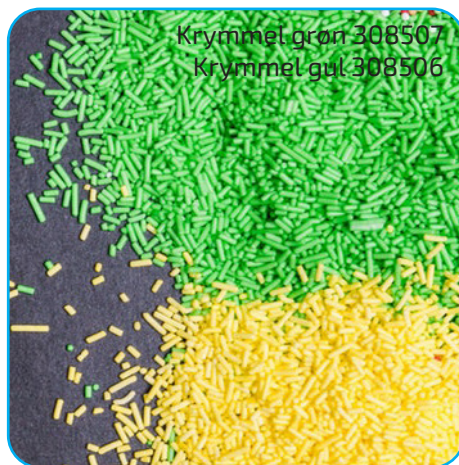
Spiraler karamel 316538



Oreo Crunch 316820



Frysetørret
Hindbær,
320516



Krymmet grøn 308507
Krymmet gul 308506



Topfil Rababer 215696



Overtræksmarcipan



Chokolade perler guld, 315564



BAKO DANMARK * Broenge 11 * 2635 Ishøj * TLF. 3969 4010 * MAIL kontor@baekodanmark.dk
www.baekodanmark.dk