IGOS

Fastelavnsboller

Fastelavnsbolle med Mango-Passion Frugtfyld

100 stk.

4.020 g Croissantdej (færdigrullet)
1.000 g Borgmestermasse
1.000 g **IGOS Mango-Passion Frugtfyld**
3.000 g Kåkå vaniljecreme
1.000 g Piskefløde
200 g Pistacienødder, hakkede 2-4 mm

Sådan gør du

Rul croissantdejen ned til 3 mm og skær i 10 x 10 cm. Sprøjt 10 g borgmestermasse på midten, og fold hjørnerne ind til midten (spandauer). Tryk godt ned.

Rask dejen. Tryk midten ned igen. Stryg croissanterne med æg, og sprøjt 10 g mango-passion i midten.
Bag ved 200 °C i ca. 16 min.

Pisk fløden til let skum, og vend den i vaniljecremen. Top croissantbollerne med flødecremen, og drys med pistacienødder.

Tip.
Hvis du ønsker endnu mere smag, kan der blandes 20 % mango-passion og evt. lidt citronskal i cremen.

IGOS

Fastelavnsboller

Fastelavnsbolle med Rabarber Frugtgrød

100 stk.

4.020 g Croissantdej (færdigrullet)
1.000 g Borgmestermasse
1.000 g **IGOS Rabarber Frugtgrød**
1.875 g Piskefløde
1.125 g **IGOS Rabarber Frugtgrød**
450 g Credi Fond Neutral
450 g Vand

Sådan gør du

Rul croissantdejen ned til 3 mm, og skær den i 10 x 10 cm. Rask dejen. Tryk midten ned, og sprøjt 10 g borgmestermasse på midten.
Bag ved 200°C i ca. 16 min.

Sprøjt 10 g rabarberfrugtgrød på midten af croissanterne.

Pisk fløden til let skum.
Pisk rabarberfrugtgrød sammen med Credi Fond og vand, og vend det i flødeskummet.

Sprøjt fromagen på croissanterne med en sprøjtepose med et skråt klippet hul.

Tip.
Solbær frugtfyldning kan også anvendes.
For lidt ekstra luksus kan man bruge halvt solbær/rabarber og halvt ODENSE Trøffel med karamelsmag i midten.