



NYTÅRSBOMBER MED PASSION



ANTAL STK. A XX GRAM: 28 stk. á 75 gram

PASSIONSFROMAGE:

200 g	CRED [®] Fond Neutral
200 g	Passionsfrugtpure (ca. 20-25 °C)
50 g	Vand (ca. 20-25 °C)
1.000 g	Piskefløde

FREMGANGSMÅDE: Fløden piskes meget let. Fromagepulver, passionsfrugtpure og vand blandes godt sammen. 1/3 af den letpiskede fløde røres i blandingen, og det blandes godt. Derefter vendes resten af fløden i, og fromagen er klar til brug.

LINSEDEJ:

440 g	Hvedemel
330 g	Rullemargarine
170 g	Flormelis
80 g	Fint kokosmel
60 g	Helæg
10 g	Bagepulver

FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser røres med dejkrog til dejen hænger sammen. Dejen rulles ned på 3 mm, stikkes ud med rund udstikker Ø 8 cm, og bages ved 210 °C i ca. 7 min.

GLAZE:

200 g	Sødmælk
220 g	Sukker
250 g	Hvid chokolade
15 g	Husblas
2-3 g	Gul farve

FREMGANGSMÅDE: Husblas lægges i blød i koldt vand. Mælk og sukker varmes op til lige under kogepunktet. Den udblødte husblas opløses i den varme mælkeblending, som derefter hældes i et litermål, sammen med den hvide chokolade. Lad dette stå et lille minuts tid, inden man med en stavblender blander massen sammen, uden at få lavet for mange luftbobler. Tilsæt farve efter behag. Glazen skal køle ned til omkring 37 °C før den er klar til brug.

ØVRIGE INGREDIENSER: 200 g Jordbærmarmelade

KRYSTALLISERET CHOKOLADE:

200 g	Vand
200 g	Sukker
200 g	Smeltet (hvid eller mørk) chokolade

FREMGANGSMÅDE: Vand og sukker koges op til 136 °C. Imens smeltes chokoladen.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.



Når sukkerlagen når de 136 °C hældes den i den smeltede chokolade, mens der piskes godt.

Fordel den krystalliserede chokolade i et jævnt lag, på en plade med siliconepapir, og lad det tørre lidt inden brug. Opbevares køligt.

ARBEJDSBESKRIVELSE:

I halvkugleform Ø 7 cm sprøjtes 50 g passionsfromage i hvert hul, og derefter sprøjtes 7 g jordbærmarmelade halvvejs ned i fromagen. Jævn overfladen med en paletkniv, og sæt fromagebomberne på frost. Når fromagen er gennemfrossen, poppes bomberne ud af formen og glazes med det samme. Derefter placeres de forsigtigt ovenpå en linsedejsbund, og der pyntes med lidt krystalliseret chokolade rundt i kanten, og et par striber chokolade hen over bomben.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.