



KOLDHÆVET FERMENTTWISTER MED CHOKOLADE OG BORGMESTERMASSE

ANTAL STK. A XX GRAM: 124 stk. á 100 gram



OPSKRIFT:

6.000 g **CREDI® Ferment**
60 g Salt. Tilsættes de sidste 3 min.
100 g Gær
60 g **CREDIFROST® Super**
4.000 g Vand
1.100 g Borgmestermasse (se grundopskrift nedenfor)
1.100 g Chokolade, god. Tilsættes det sidste minut

FREMGANGSMÅDE:

Æltetid: 10 min i 1. gear.
Æltes skær i 2. gear.
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 60 min
Dejvægt: 100 g
Raskning (Direkte): Ca. 90 min. Under plast i bageriet
Raskning (Over køl):
Bagetid: Ca. 18 min
Temperatur: 250 °C indsæt, afbagning på 200 °C
Damp: Halv

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Dejen æltes 10 min. i 1. gear. Skær i 2. gear. Salt tilsættes de sidste 3 min. Chokolade tilsættes det sidste min. Når dejen er kørt lægges den i en smurt plastbakke i en time. Stødes, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet. Vendes ud på mandelflager og hakkes ud på 100 g og twistes. Raskes under plast ca. 90 min. Pensels med æggestrygelse efter bagning.

BORGMESTERMASSE:

1.000 g **Universal fyld**
1.000 g Sukker
300 g Vand
1.000 g Blød røremargarine

FREMGANGSMÅDE:

Universal fyld blandes med sukker.
Derefter tilsættes vand og massen køres jævn.
Den tempererede margarine tilsættes lidt efter lidt.

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.