

Månadens tips!

UTBILDNING OCH INSPIRATION FRÅN BONJOURBAGARN

Dubbelbulle

Original

Lägg ut bullarna på en plåt med bakplåstpapper (som på bild) och tina i ca 30 minuter. Jäs därefter i 35-39 grader i 70-80% fuktighet i ca 60 minuter. Spraya bullarna med äggspray/brödglass och toppa varje bulle med vaniljkräm och strö över flor- eller pärlsocker. Grädda i ca 12 minuter i 190 grader.



Dubbelbulle

Lägg ihop två bullar på en plåt med bakplåstpapper (som på bild) och tina i ca 30 minuter.

Jäs därefter i 35-39 grader i 70-80% fuktighet i ca 60 minuter.

Spraya bullarna med äggspray/brödglass, toppa varje bulle med vaniljkräm och strö över flor- eller pärlsocker. Grädda i ca 12 minuter i 190 grader.

Du behöver:

- Kolasnäcka 65 g med artikelnr 3205.
- Vaniljkräm artikelnr 1450.
- Dekor, t ex flor- eller pärlsocker.

Nordic Bake Off AB

Tel 08-619 34 00, Fax 08-619 34 40, Box 47 619, 117 94 Stockholm. Order 08-619 34 34.

www.nordicbakeoff.se

