



FLØDEBOLLEKIT

TIL CA. 25 FLØDEBOLLER UNDER FLØDEBOLLEKIT



Frelsen

SIDEN 1897

OBS!

Æggehviden skal sættes over dagen før flødebollerne skal fremstilles.



ÆGGEHVIDE:

Til dåsen med krystalliseret æggehvide: tilsæt 100ml (1dl) koldt vand og omrør, sæt låget på og stil dåsen i køleskab natten over.

Dag 2

VIDERE MED
FREMSTILLING AF
FLØDEBOLLESKUM OG
SELVE FLØDEBOLLEN



SUKKERLAGE:

Bland 120 ml (1,2 dl) vand, 200g sukker og 80g glukosepulver i en gryde og kog det op under omrøring til temperaturen når 115 °C.

Hæld æggeghviden fra dåsen over i en stor (ca. 3 liter) skål/røremaskine.

Pisk æggeghviderne til luftigt skum.

FLØDEBOLLESKUM:



Hæld den varme sukkerlage fra gryden i en tynd stråle ned i de piskede æggehvider under omrøring. Når al sukkerlagen er hældt i den piskede æggehvide skal skummet piskes et par minutter ved lav hastighed og herefter ved højere hastighed til ønsket konsistens er opnået.



Kom flødebolleskummet i sprøjteposerne. Klip en passende spids (ca. 12-15 mm) af sprøjteposerne og doser skummet jævnt fordelt på vaffelbundene.



TEMPERERING AF CHOKOLADE:

Hak chokoladepladerne i små stykker.

Smelt 2/3 af chokoladen i en skål i mikrobølgeovn eller over vandbad og opvarm til max. 45 °C.

Kom resten af chokoladestykkerne i den smeltede chokolade under omrøring og omrør til temperaturen er ca. 32°C.

Hæld evt. chokoladen over i en let opvarmet beholder.



OVERTRÆKNING MED CHOKOLADE:



Dyp vaffelbundene med flødebolleskum enkeltvis i chokoladen til de dækkes helt.



Tag de overtrukne flødeboller op og ryst evt. overskydende chokolade af.



Stil flødebollerne på egnede bakker.

Drys evt. ønsket kokos på flødebollerne inden chokoladen stivner.



Lad flødebollerne henstå køligt (*helst 15-22°C*) til chokoladen er helt hærdet.

Velbekomme!



Frellsen

FLØDEBOLLE- KURSUS

Lær at lave flødeboller af bedste kvalitet hos Frellsen Chokolade

Du kan også booke et
flødebolle-kursus.
Book direkte på
frellsen.dk

Kurserne afholdes i
Roskilde, Horsens og Aarhus