

_ LIEVITO MADRE _

MONDO
*Lievito
Madre*

Dolce



*Höstens trevligaste
bulle!*



Höstens trevligaste bulle!



Smakrika släta bullar gjorda på mild surdeg som ger bra färskhållning och mjukt inkräm. Bullarna doppas i socker och fylls sedan med latte macchiato-ganache och en lyxig mascarponekräm smaksatt med vanilj eller körsbär.



Gör egna varianter med DREIDOPPELs smakpasta!

DREIDOPPEL

Körsbärsbulle

| | |
|---------------------|-----------------|
| Vetemjöl | 10 000 g |
| LIEVITO MADRE DOLCE | 2 000 g |
| Smör | 2 000 g |
| Socker | 800 g |
| Salt | 70 g |
| Jäst | 550 g |
| Vatten, ca. | 5 000 g |
| Totalvikt | 20 420 g |

Körtid: 4 + 6 min.
Degtemp.: 27–28 °C
Liggtid: 30 min.
Degvikt: 60 g
Viltid: 10 min.
Uppslagning: Släta bullar
Jästid: 60–70 min.
Baktemp.: 230 °C, fallande till 210 °C (beroende på ugn)
Baktid: 8–10 min.

Tillvägagångssätt:
Pensla bullarna med smör och doppa i strösocker färgat med DREIDOPPEL SMAKPASTA KÖRSBÄR (1 000 g socker till 15 g körsbärspasta).

Ganache:

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Grädde | 250 g |
| Choklad | 250 g |
| DREIDOPPEL SMAKPASTA LATTE MACCHIATO | 25 g |
| Totalvikt | 525 g |

Tillvägagångssätt:
Koka upp grädden till första bubblan. Tillsätt chokladen och Latte Macchiato-smaken.

Mascarponekräm:

| | |
|------------------------------|--------------|
| Grädde | 250 g |
| Mascarpone | 250 g |
| Socker | 60 g |
| DREIDOPPEL SMAKPASTA KÖRSBÄR | 20 g |
| Totalvikt | 580 g |

Tillvägagångssätt:
Vispa grädde, mascarpone och socker och tillsätt körsbärspastan. Spritsa ca. 5–10 g ganache ner i bullen, fyll på med ca. 25 g mascarponekräm och avsluta med mascarponekräm ovan på bullen. Dekorera med en droppe ganache.

Tiramisubulle

| | |
|---------------------|-----------------|
| Vetemjöl | 10 000 g |
| LIEVITO MADRE DOLCE | 2 000 g |
| Smör | 2 000 g |
| Socker | 800 g |
| Salt | 70 g |
| Jäst | 550 g |
| Vatten, ca. | 5 000 g |
| Totalvikt | 20 420 g |

Körtid: 4 + 6 min.
Degtemp.: 27–28 °C
Liggtid: 30 min.
Degvikt: 60 g
Viltid: 10 min.
Uppslagning: Släta bullar
Jästid: 60–70 min.
Baktemp.: 230 °C, fallande till 210 °C (beroende på ugn)
Baktid: 8–10 min.

Tillvägagångssätt:
Pensla bullarna med smör och doppa i strösocker.

Ganache:

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Grädde | 250 g |
| Choklad | 250 g |
| DREIDOPPEL SMAKPASTA LATTE MACCHIATO | 25 g |
| Totalvikt | 525 g |

Tillvägagångssätt:
Koka upp grädden till första bubblan. Tillsätt chokladen och Latte Macchiato-smaken.

Mascarponekräm:

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Grädde | 250 g |
| Mascarpone | 250 g |
| Socker | 60 g |
| DREIDOPPEL SMAKPASTA VANILJ MORONY | 4 g |
| Totalvikt | 564 g |

Tillvägagångssätt:
Vispa grädde, mascarpone, socker och vanilj. Spritsa ca. 10 g ganache ner i bullen, fyll på med ca. 25 g mascarponekräm och avsluta med mascarponekräm ovan på bullen. Dekorera med en droppe ganache.

