

Trinn for trinn



Bolle med melkesjokoladehjerte



Bollene tines på brett med bakepapir over natten på kjøll, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med clingfilm eller trallehette (for å hindre uttørking av bollene).



Heves/raskes i ca 45-50 minutter i raskeskap som har 37°C og fuktighet. Uten raskeskap heves bollene i romtemperatur til dobbel størrelse (3-5 timer, avhengig av temperatur - unngå å la bollene stå i kald trekk) under plast.



Pensle med egg. La dette tørke inn ca 5 minutter i bollen før de settes inn i ovnen for steking.



Stekes i forvarmet ovn ved 180°C i ca 8-10 minutter. Legg et sjokoladehjerte på hver bolle mens de fortsatt er varme, slik at sjokoladen smelter og fester seg til bollene. Bollene bør avkjøles 10-15 minutter før de eksponeres på et fat. Vi anbefaler ikke å stable de oppå hverandre eller legge de i poser, da det vil ta litt tid før sjokoladen stivner helt.

Blandingsforhold til pensling med egg:

1 egg
1/2 eggeskall vann
litt salt

Stek ofte og lite, duft selger!