

Berlinas com creme de queijo e cereja com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 30 peças

Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Ovos	0,250 kg
Levedura	0,070 kg
Água	0,220 kg
Total	1,540 kg

Creme de queijo e baunilha

CHEESECAKE MIX	0,200 kg
Água a 45 °C	0,200 kg
Açúcar (opcional)	0,040 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,375 kg
PASTA BAUNILHA MORONY	0,010 kg
Total	0,825 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água, PASTA BAUNILHA MORONY e o açúcar. Seguidamente, adicionar o queijo cremoso, misturar e deixar arrefecer durante 1 hora.
- Bater na batedeira com varas em velocidade máxima durante 3 minutos.

Gel de cereja

POWERFÜLLUNG CEREJA AMARENA	0,500 kg
PASTA FRAMBOESA	0,030 kg
Cerejas picadas (opcional)	0,075 kg
Total	0,605 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Cobertura	q.b.
Corante vermelho hidrossolúvel	q.b.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,540 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear.
- Fermentar durante cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo ou gordura vegetal a 170 °C durante 3 minutos de cada lado e deixar escorrer o excesso de gordura sobre um papel absorvente.
- Preparar um creme marmoreado misturando o gel de cereja e o creme de queijo e baunilha e dispô-lo num saco de pasteleiro.
- Injetar o creme marmoreado e cobrir a parte superior com cobertura, aplicar uma pequena quantidade do corante vermelho por cima e decorar a gosto.

