

Berlinas com gel de rosa e champagne 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

Gel de rosa e champagne

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA ROSA	0,020 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	0,025 kg
Total	0,545 kg

- Misturar os ingredientes e reservar num saco de pasteleiro até à sua utilização.

Cobertura de decoração

BLITZ FONDANT	0,900 kg
Água	0,090 kg
PASTA ROSA	0,045 kg
Total	1,035 kg

- Misturar os ingredientes.

Granulado de pistácio 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.
- Injetar o gel de rosa e champagne, cobrir com a cobertura de decoração e decorar com granulado de pistácio.

