

## Berlinas com recheio de arandos com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

### Massa

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

### Recheio de arandos

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,500 kg
<u>PASTA ARANDOS</u>	<u>0,075 kg</u>
Total	1,575 kg

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

### Cobertura de decoração

Solução SANETT (2·1 água – SANETT)	0,115 kg
<u>Recheio de arandos</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,815 kg

- Misturar os ingredientes.

## 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 recheio de arandos, cobrir a parte superior com a cobertura de decoração e decorar a gosto.

