

# Berlinas com recheio de laranja 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
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Recheio de laranja e champagne

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	0,030 kg
Bebida espirituosa de laranja amarga	0,020 kg
PASTA LARANJA	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>0,570 kg</b>

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

### Cobertura de decoração

Cobertura	0,820 kg
Bebida espirituosa de laranja amarga	0,080 kg
<b>Total</b>	<b>0,900 kg</b>

- Misturar os ingredientes e ferver durante 2 – 3 minutos.

### Açúcar rosa

Açúcar	0,090 kg
PASTA ROMÃ	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,095 kg</b>

- Misturar os ingredientes e deixar secar durante a noite.
- Peneirar e reservar a seco até à sua utilização.

Fatias de goma de laranja

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 recheio de laranja e champagne, cobrir a parte superior com a cobertura de decoração e decorar com açúcar rosa e fatias de goma de laranja.

