

Berlinas com recheio de morango 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

Recheio de morango

BLANCOLADINO	0,800 kg
Natas	0,150 kg
PASTA MORANGO	0,050 kg
Total	1,000 kg

- Ferver as natas com PASTA MORANGO, verter sobre BLANCOLADINO e misturar com a varinha mágica.
- Deixar arrefecer ligeiramente e reservar num saco de pasteleiro até à sua utilização.

Cobertura de decoração

Cobertura	0,900 kg
PASTA MORANGO	0,100 kg
Água	0,090 kg
Total	1,090 kg

- Misturar os ingredientes.

SCHOKOLADINO 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 morango, cobrir a parte superior com a cobertura de decoração e decorar com SCHOKOLADINO.

