

# Berlinas con crema de queso y cereza con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 30 piezas

## Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

## Crema de queso y vainilla

CHEESECAKE MIX	0,200 kg
Agua a 45 °C	0,200 kg
Azúcar (opcional)	0,040 kg
Queso cremoso tipo quark	0,375 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
<b>Total</b>	<b>0,825 kg</b>

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua, PASTA VAINILLA MORONY y el azúcar. A continuación, añadir el queso cremoso, mezclar y dejar enfriar durante 1 hora.
- Montar en batidora con varillas a velocidad máxima durante 3 minutos.

## Gel de cereza

POWERFÜLLUNG CEREZA AMARENA	0,500 kg
PASTA FRAMBUESA	0,030 kg
Cerezas picadas (opcional)	0,075 kg
<b>Total</b>	<b>0,605 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y reservar.

Glasa	C/S
Colorante rojo hidrosoluble	C/S

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Preparar una crema marmoleada mezclando el gel de cereza y la crema de queso y vainilla y disponerla en una manga pastelera.
- Inyectar la crema marmoleada y glasear la parte superior con glasa, aplicar una pequeña cantidad del colorante rojo por encima y decorar al gusto.

