

Berlinas con gel de rosa y champagne 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 |
| Total | 1,540 kg |

Gel de rosa y champagne

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

- Mezclar los ingredientes y reservar en una manga pastelera hasta su uso.

Baño de decoración

| | |
|------------|----------|
| Glasa | 0,900 kg |
| Agua | 0,090 kg |
| PASTA ROSA | 0,045 kg |
| Total | 1,035 kg |

- Mezclar los ingredientes.

Granillo de pistacho

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.
- Inyectar el gel de rosa y champagne, glasear con el baño de decoración y decorar con granillo de pistacho.

