

Berlinas con relleno de arándanos con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Masa

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

Relleno de arándanos

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

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

Baño de decoración

Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,115 kg
<u>Relleno de arándanos</u>	<u>0,700 kg</u>
Total	0,815 kg

- Mezclar los ingredientes.

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 aceite sobre un papel absorbente.
- Inyectar el relleno de arándanos, glasear la parte superior con el baño de decoración y decorar al gusto.

