

# Berlinas con relleno de fresa

## 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        |
| <u>Agua</u>              | <u>0,220 kg</u> |
| Total                    | 1,540 kg        |

### Relleno de fresa

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| BLANCOLADINO       | 0,800 kg        |
| Nata               | 0,150 kg        |
| <u>PASTA FRESA</u> | <u>0,050 kg</u> |
| Total              | 1,000 kg        |

- Hervir la nata con PASTA FRESA, verter sobre BLANCOLADINO y mezclar con el túrmix.
- Dejar enfriar ligeramente y reservar en una manga pastelera hasta su uso.

### Baño de decoración

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| Glasa       | 0,900 kg        |
| PASTA FRESA | 0,100 kg        |
| <u>Agua</u> | <u>0,090 kg</u> |
| Total       | 1,090 kg        |

- Mezclar los ingredientes.

SCHOKOLADINO 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 relleno de fresa, glasear la parte superior con el baño de decoración y decorar con SCHOKOLADINO.

