

Berlinas de crema de rosa y champagne con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,070 kg
Levadura	0,310 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,600 kg

Crema 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

BLITZ FONDANT	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. Si la divisora no es de 30 unidades, 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 papel.
- Inyectar la crema de rosa y champagne, glasear con el baño de decoración y decorar con granillo de pistacho.

