

Berlinas gin-citric

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 cítrico

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
Ginebra	0,100 kg
PASTA MANDARINA	0,010 kg
PASTA LIMÓN	0,005 kg
<u>PASTA LIMA</u>	<u>0,005 kg</u>
Total	0,620 kg

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

Baño de decoración

Glasa	0,900 kg
<u>Agua</u>	<u>0,090 kg</u>
Total	0,990 kg

- Mezclar los ingredientes.

PASTA LIMÓN	C/S
Gajos de limón de gominola	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 cítrico y glasear la parte superior con el baño de decoración, rayar con PASTA LIMÓN y decorar con gajos de limón de gominola.

