

# Berlinas con relleno de naranja 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
<b>Total</b>	<b>1,540 kg</b>

### Relleno de naranja y champagne

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	0,030 kg
Bebida espirituosa de naranja amarga	0,020 kg
PASTA NARANJA	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>0,570 kg</b>

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

### Glasa de decoración

Glasa	0,820 kg
Bebida espirituosa de naranja amarga	0,080 kg
<b>Total</b>	<b>0,900 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y hervir durante 2 – 3 minutos.

### Azúcar rosa

Azúcar	0,090 kg
PASTA GRANADA	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,095 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y dejar secar durante la noche.
- Tamizar y reservar en seco hasta su uso.

Gajos de naranja 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 de naranja y champagne, cubrir la parte superior con la glasa de decoración y decorar con azúcar rosa y gajos de naranja de gominola.

