

Bienenstich

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y BIENETTA

Receta para 4 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Harina de trigo	1,350 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,270 kg
Mantequilla/Margarina	0,160 kg
Huevo	0,070 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	0,635 kg
Total	2,565 kg

Crema pastelera

Nata	2,000 kg
LA VÉNUS	1,300 kg
Agua	2,000 kg
Total	5,300 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Topping

BIENETTA	0,600 kg
Almendras laminadas	0,600 kg
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 3 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 0,650 kg.
- Extender y alisar la masa en cuatro bandejas de 60 x 20 cm y pinchar para evitar que desarrolle en el horno.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Rociar la masa con agua y espolvorear uniformemente con el topping.
- Cocer a 210 °C (con vapor) durante 18 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas transversalmente dejando la base más gruesa, aplicar una capa de crema pastelera y tapar con la parte superior.

