

Bollitos de almendra navideños con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 6 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla	0,500 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	1,400 kg
Palitos de almendra tostados e hidratados*	1,000 kg
Azúcar perlado (Hagelzucker)	0,750 kg
Total	9,550 kg

* Hidratar con agua templada durante 20 minutos y escurrir.

Recubrimiento de almendra

Azúcar	0,400 kg
Harina de almendra	0,300 kg
Claros de huevo	0,200 kg
AROMA CANELA	0,003 kg
Total	0,903 kg

- Mezclar los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los palitos de almendra tostados e hidratados y el azúcar perlado) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir los palitos de almendra y el azúcar perlado al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg) y bolear.
- Presionar las piezas sobre el recubrimiento de almendra y, a continuación, sobre almendras crudas laminadas y colocar 3 x 8 piezas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 190 °C durante 25 – 30 minutos y espolvorear con azúcar en polvo.

