

## Berlinas ao estilo Dubai com MELLA-BERLINER-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

### Massa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	5,000 kg
Ovo	1,250 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	1,100 kg
<b>Total</b>	<b>7,700 kg</b>

### Recheio

Kadayif / Kataify	0,440 kg
Sésamo	0,020 kg
BIENETTA	0,220 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,630 kg
BLANCOLADINO	1,480 kg
<b>Total</b>	<b>2,790 kg</b>

- Misturar o Kadayif / Kataify, o sésamo e a BIENETTA.
- Colocar num tabuleiro com papel de forno e cozer a 180 °C até dourar.
- Depois de frio, misturar com PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e BLANCOLADINO até homogeneizar.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em porções de 1,800 kg, bolear e deixar repousar durante 10 minutos.
- Dividir as porções com o divisor (30 peças x 0,060 kg) e bolear.
- Fermentar cerca de 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Deixar que as peças formem corpo num local fresco durante uns minutos.
- Fritar em óleo ou gordura vegetal a 170 °C durante 3 minutos de cada lado, deixar escorrer o excesso de óleo sobre um papel absorvente.
- Barrar as berlinas com SCHOKOLADINO e fazer um corte longitudinal.
- Dosear o recheio e decorar a gosto.

