

KOMPLET Berliner Royal

Für den königlichen Genuss mit besonders langer Verzehrfrische

100 % VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON BERLINERN UND ANDEREN
HEFEGEBÄCKEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Berliner Royal

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Besonders bekömmlich aufgrund geringer Fettaufnahme
- Kurz im Biß
- Stabiler und ausgeprägter Kragen
- hervorragende Frischhaltung

Grundrezepturen:

geeignet für direkte Herstellung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung

Rezeptur 1

KOMPLET Berliner Royal	10.000 g
Eier	2.500 g
Wasser	2.000 - 2.250 g
Hefe	700 g
Gesamtgewicht	15.200 - 15.450 g

Knetzeiten

Spirale:	2 Minuten 1. Stufe
	8 Minuten 2. Stufe
Hubknetter:	2 Minuten 1. Stufe
	15 Minuten 2. Stufe
Teigruhe:	15 Minuten

Verarbeitung:

Direkte Methode:

Nach der Teigruhe Ballen abwägen, rundwirken und abgedeckt garen lassen. Danach aufarbeiten und auf Gare stellen. Nach der Gare 15 Minuten absteifen lassen. Abstehen bis zu 2 Stunden ist möglich, wenn ein starkes Antrocknen vermieden wird.

Gärverzögerung:

Die Teiglinge nach dem Aufarbeiten auf Gärgutträger bei ca. 3 °C und 85 % relativer Luftfeuchtigkeit bis zu 4 Stunden lagern und je nach Bedarf im Gärraum zur Gare bringen. Gärzeit im Gärraum ca. 60 Minuten bei 35 °C. Abstehen bis zu 2 Stunden ist möglich, wenn ein starkes Antrocknen vermieden wird.

Gärunterbrechung:

Die Teiglinge nach dem Aufarbeiten sofort einfrieren. Lagertemperatur bei -18 °C. Nach Bedarf ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur auftauen lassen und auf Gare stellen. Bei längerer Lagerung im Plastikbeutel aufbewahren. Nach der Gare 15 Minuten absteifen lassen. Abstehen bis zu 2 Stunden ist möglich, wenn ein starkes Antrocknen vermieden wird.

Rezeptur 2

KOMPLET Berliner Royal	10.000 g
Eier	2.000 g
Wasser	2.500 - 2.750 g
Hefe	700 g
Gesamtgewicht	15.200 - 15.450 g

Ballengewicht:

ca. 1.200 g

Teigtemperatur:

ca. 24 °C (kühl führen)

Ballengare:

ca. 15 Minuten

Gärraumtemperatur:

35 °C bei 70 % r.F.

Gärzeit:

45 - 60 Minuten

Fetttemperatur:

170 °C

Langzeit Methode:

Die Hefemenge bei der Teigbereitung reduzieren auf 300 g für 10 kg Mix. Die Teiglinge bei Raumtemperatur (20 - 22 °C) unter Haube oder im Kasten in etwa 4 Stunden zur backfertigen Gare bringen und danach über einen Zeitraum bis zu weiteren 4 Stunden abbacken. Dabei ist starkes Antrocknen zu vermeiden. Werden die Teiglinge früher benötigt, können diese im Gärraum bei 35 °C und 70 % relativer Luftfeuchte vorgegart werden.

Verarbeitung über Kopfmachine (Anlagenverarbeitung):

Für Anlagen, die keine angegärten Teige verarbeiten können empfehlen wir zwei Knetzeiten:

- 1. Knetzeit:** 2 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe, danach
10 - 15 Minuten Teigruhe
- 2. Knetzeit:** 2 Minuten 1. Stufe
4 Minuten 2. Stufe, danach
sofort über die Anlage
aufarbeiten.

Aus Gutem das Beste backen!