

KOMPLET Gala Berliner Mix

Ein Berliner in Festtagslaune!

100%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON SIEDEGEBÄCKEN.



Gala
Berliner
Mix

Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Gala Berliner Mix

EIN BERLINER IN FESTTAGSLAUNE!

KOMPLET Gala Berliner Mix
hat sich nicht nur optisch
für Sie in Schale geworfen.



Hefetypisch, aromatisch im Geschmack, zart-
duftig die Krume und gut in der Frischhaltung
wird jeder Bissen zum Fest. Hinzukommen seine
hohe Verarbeitungssicherheit und seine geringe
Fettaufnahme.

Und letztlich nicht zu vergessen
sein Auftritt mit hohem
weißen Kragen und
seine schöne
goldgelbe Farbe.

Gala

Berliner
Mix

Rezeptur Gala Berliner

	Rezept 1	Rezept 2
KOMPLET Gala Berliner Mix	1.000 g	1.000 g
Eier	200 g	150 g
Wasser	ca. 275 g	ca. 325 g
Hefe	ca. 70 g	ca. 70 g
Gesamtgewicht	ca. 1.545 g	ca. 1.545 g

Verarbeitung:

Die gesamten Zutaten in der Teigmaschine verarbeiten.
Danach sofort zu Ballen abwiegen.

Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Knetzeiten (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe 8 Minuten 2. Stufe
Ballengare:	15 - 30 Minuten
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Abstezeit nach Gare:	mindestens 15 Minuten

Bei der Verarbeitung über Kopfmashinen bzw. An-
lagen sollte der Teig entsprechend der Anforderung
fester gehalten werden. Falls ablaufbedingt die opti-
malen Ruhe- und Abstezeiten nicht eingehalten
werden können, wird mit **KOMPLET Gala Berliner Mix**
trotzdem ein gutes Ergebnis erzielt.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030 / 72 39 72 - 0 · Fax: 030 / 72 39 72 99

Aus Gutem das Beste backen!