

# Himbeer-Skyr Berliner mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

## KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

### Hauptteig

SPITZENBERLINER MIT BUTTER	1.000 g
Vollei	250 g
Hefe	70 g
Wasser	275 g
<b>Gesamt Hauptteig</b>	<b>1.595 g</b>

### zum Abbacken

Erdnußfett	300 g
<b>Gesamt zum Abbacken</b>	<b>300 g</b>

### Cremefüllung

BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB	339 g
Skyr, natur	581 g
Wasser	581 g
<b>Gesamt Cremefüllung</b>	<b>1.501 g</b>

### Fruchtfüllung

Himbeeren, gefroren	1.440 g
Zucker	240 g
SAFTBINDER SPEZIAL	120 g
<b>Gesamt Fruchtfüllung</b>	<b>1.800 g</b>

### Dekor

MAGIC FONDANT	350 g
Wasser	10 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>360 g</b>



*Aus Gutem das Beste backen!*

# Himbeer-Skyr Berliner mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

## KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit im Spiralknetter: ca. 2

Minuten im langsamen Gang

ca. 8 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur: ca.  
24°C

Danach Ballen abwägen, rund wirken, abdecken und ruhen lassen.

Teigeinwaage: ca.  
1200 g (30er Wirksteller)

Ballengare: ca. 20 -  
30 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke abpressen, rundwirken, auf vorbereitete Gargutträger absetzen, und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 -  
50 Minuten

Abstehzeit nach der Gare: ca. 15  
- 30 Minuten

Nach der Garzeit im Siedefett abbacken.

Siedefetttemperatur: ca.  
170°C

Backzeit: ca. 3,5  
Minuten 1. Seite

ca. 3,5 Minuten 2. Seite  
nochmals ca. 1,5 Minuten auf der 1. Seite

Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3  
Minuten



Für die Fruchtfüllung die pürierten Himbeeren mit SAFTBINDER SPEZIAL und Zucker abbinden.

Die erkalteten Berliner mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) glasieren und beliebig ausgarnieren.

Einwaage Fondant: ca. 12  
g pro Stück

Die Berliner mittig durchschneiden. Auf den Boden mit einen Dressierbeutel (Lochttülle 12 mm) einen Ring Fruchtfüllung aufdressieren.

In die Mitte mit einen Dressierbeutel (Lochttülle 12 mm) die Cremefüllung eindressieren und das Oberteil auflegen.

Einwaage Fruchtfüllung: ca.  
60 g pro Stück

Einwaage Skyrfüllung: ca. 50  
g pro Stück

