

KiBa-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
Gesamt Hauptteig	1.595 g

zum Abbacken

Erdnußfett	300 g
Gesamt zum Abbacken	300 g

Cremefüllung

BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB	365 g
Bananenpaste	94 g
Wasser	1.041 g
Gesamt Cremefüllung	1.500 g

Fruchtfüllung

KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN	1.200 g
Gesamt Fruchtfüllung	1.200 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	360 g
Lebensmittelfarbe, gelb	1 g
Gesamt Dekor	361 g

zum Überspinnen:

MAGIC FONDANT, Grundrezept	360 g
Lebensmittelfarbe, rot	1 g
Gesamt zum Überspinnen:	361 g



Aus Gutem das Beste backen!



KiBa-Berliner mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit im Spiralkneter: ca. 2

Minuten im langsamen Gang

ca. 8 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur: ca.
24°C

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

Teigleinwaage: 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



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

Einwaage Fondant, gelb: ca. 12
g pro Stück

Einwaage Fondant, rot: ca. 5
g pro Stück

Die Berliner mittig durchschneiden, auf den Boden,
mit einen Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) einen Ring
KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN aufdressieren.

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

Einwaage KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN: ca. 40
g pro Stück

Einwaage Cremefüllung: ca. 50
g pro Stück

