

Schwarzwald-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	592 g
Kirschwasser - Paste	118 g
Wasser	1.690 g
Gesamt Cremefüllung	2.400 g

Fruchtfüllung

KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHEN	900 g
Gesamt Fruchtfüllung	900 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	360 g
Dekorspäne, dunkel	120 g
Belegkirschen, rot	30 g
Gesamt Dekor	510 g



Aus Gutem das Beste backen!



Schwarzwald-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.

Teigeinwaage: ca. 1200
g (30er Wirtteller)

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 Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) glasieren, die dunklen Dekorspäne aufstreuen und mit je 1/2 Belegkirsche belegen.

Einwaage Fondant: ca. 12 g
pro Stück

Einwaage Dekorspäne, dunkel: ca. 4 g
pro Stück

Einwaage Belegkirsche, rot: 1/2 pro
Stück

Die Berliner mittig durchschneiden, auf den Boden, mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) einen Ring der Cremefüllung aufdressieren.

In die Mitte mit einem Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) die Kirschfüllung mit KIDDY FRUIT SCHWARZE KIRSCHKE eindressieren und das Oberteil auflegen.

Einwaage Cremefüllung: ca. 80
g pro Stück

Einwaage Kirschfüllung: ca. 30 g
pro Stück

