

Der Schaf 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

für die helle Cremeauflage:

BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB	194 g
Wasser	556 g
Gesamt für die helle Cremeauflage:	750 g

für die dunkle Cremeauflage:

BOURBON VANILLE KALTCREME /RSPO-MB	169 g
KIDDY CHOCO SOFTY	97 g
Wasser	484 g
Gesamt für die dunkle Cremeauflage:	750 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	360 g
Dekorspäne, weiss	300 g
Dekor, Schafsköpfe	30 g
Gesamt Dekor	690 g



Aus Gutem das Beste backen!

Der Schaf Berliner mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit im Spiralknetzer: 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 hellen Vanille - Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3
Minuten



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

Aufschlagzeit: ca. 3
Minuten

Die erkalteten mit Berliner Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) glasieren. Mit den Dekorspänen bestreuen und 1 Schaf - Dekor auf jeden Berliner auflegen.

Einwaage Fondant: ca.12 g
pro Stück

Einwaage Dekorspäne, weiss: ca.10
g pro Stück

Die Berliner doppelt, mit einem Dressierbeutel (Lochttülle 4 mm) jeweils mit der hellen, - und dunklen Cremefüllung füllen.

Einwaage Vanillecremefüllung: ca.
25 g pro Stück

Einwaage Kakao - Cremefüllung: ca.
25 g pro Stück

