

Erdbeer-Joghurt-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

GOURMET FÜLLCREME	559 g
Joghurt, natur	497 g
Wasser	745 g
Gesamt Cremefüllung	1.801 g

Fruchtfüllung

Erdbeeren, gefroren	947 g
Zucker	158 g
SAFTBINDER SPEZIAL	95 g
Gesamt Fruchtfüllung	1.200 g

Dekor

Aprikosenkonfitüre	450 g
Lebensmittelfarbe, rot	1 g
Gesamt Dekor	451 g

Vorteig

KIDDY WEISS	90 g
Gesamt Vorteig	90 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Erdbeer-Joghurt-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 Wirkteiler)

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 Erdbeeren mit SAFTBINDER SPEZIAL und Zucker abbinden.

Die erkalteten Berliner mit der rot eingefärbten Aprikosenmarmelade aprikotieren und mit KIDDY WEISS beliebig ausgarnieren.

Einwaage Aprikosenmarmelade: ca. 15
g pro Stück

Einwaage KIDDY WEISS: ca. 3 g
pro Stück

Die länglichen Berliner mittig durchschneiden. Auf den Boden, mit einen Dressierbeutel (Lochtülle 10 mm) abwechselnd die Cremefüllung und die Fruchtfüllung aufdressieren. Danach das Oberteil auflegen.

Einwaage Cremefüllung: ca. 60
g pro Stück

Einwaage Fruchtfüllung: ca. 40
g pro Stück



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!