

Kinder-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	540 g
KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	360 g
Wasser	1.200 g
Gesamt Cremefüllung	2.100 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	360 g
Marshmallow, mini	300 g
Gesamt Dekor	660 g

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 abwiegen, rund wirken, abdecken und ruhen lassen.

Teiginwaage: ca. 1200
g (30er Wirkteiler)



Backzeit: ca. 20 -
Minuten

Nach dem Abbacken die Teigstücke abprallen lassen und mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen. Danach das Oberteil auflegen und nochmals ca. 1,5 Minuten auf der 1. Seite backen.

Stückgröße Fondant: ca. 402 g
500 Stück

Marshmallow nach der Gare: ca. 115 g
300 Stück

Nach dem Abbacken die Teigstücke abprallen lassen und mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen. Danach das Oberteil auflegen und nochmals ca. 1,5 Minuten auf der 1. Seite backen.

Danach das Oberteil auflegen und nochmals ca. 1,5 Minuten auf der 1. Seite backen. Minwaage 1 Seite: ca. 3,5
g pro Stück
ca. 70

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

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



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!