

Mandel-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

Cremerfüllung

GOURMET FÜLLCREME	649 g
Wasser	973 g
Mandeln, gehobelt, geröstet	97 g
Wiener Mandel Paste	81 g
Gesamt Cremerfüllung	1.800 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	360 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	210 g
Gesamt Dekor	570 g

zum Überspinnen:

KIDDY CHOCO	150 g
Gesamt zum Überspinnen:	150 g



Aus Gutem das Beste backen!

Mandel-Berliner mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

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 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 Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3
Minuten



Die erkalteten Berliner mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) überziehen, mit den gestifteten, gerösteten Mandeln bestreuen und mit KIDDY COCO überspinnen.

Einwaage Fondant: ca. 12
g pro Stück

Einwaage Mandeln: ca. 7 g
pro Stück

Einwaage KIDDY COCO: ca. 5 g
pro Stück

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

Danach das Oberteil auflegen

Einwaage Cremefüllung: ca.
60 g pro Stück

Aus Gutem das Beste backen!

