

# Schoko-Orange-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
<b>Gesamt Hauptteig</b>	<b>1.595 g</b>

### zum Abbacken

Erdnußfett	300 g
<b>Gesamt zum Abbacken</b>	<b>300 g</b>

### Creemefüllung

GOURMET FÜLLCREME	450 g
KIDDY CHOCO SOFTY	225 g
Wasser	1.125 g
<b>Gesamt Creemefüllung</b>	<b>1.800 g</b>

### Fruchtfüllung

Orangensaft	517 g
Mandarinen - Orangen, ( Dosenfrüchte )	517 g
Zucker	103 g
SAFTBINDER SPEZIAL	62 g
<b>Gesamt Fruchtfüllung</b>	<b>1.199 g</b>

### Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	360 g
KIDDY CHOCO	150 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>510 g</b>



*Aus Gutem das Beste backen!*

# Schoko-Orange-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 abwiegen, rund wirken, abdecken und ruhen lassen.

Teiginwaage: 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



Einwaage Fruchtfüllung: ca. 40  
g pro Stück

Für die Fruchtfüllung den Orangensaft mit dem Zucker und dem SAFTBINDER SPEZIAL abbinden.

Danach die pürierten Mandarinen unterheben

Die erkalteten Berliner mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) überziehen und mit KIDDY COCO überspinnen.

Einwaage Fondant: ca. 12 g  
pro Stück

Einwaage KIDDY COCO: ca. 5 g  
pro Stück

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

In die Mitte mit einen Dressierbeutel (Lochtülle 12 mm) die Orangenfüllung eindressieren und das Oberteil auflegen.

Einwaage Cremefüllung: ca. 60  
g pro Stück



Aus Gutem das Beste backen!