

Stracciatella-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	551 g
Wasser	1.377 g
Vanille, Aroma	21 g
Dekorspäne, dunkel	151 g
Gesamt Cremefüllung	2.100 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	360 g
Dekorspäne, dunkel, mini	60 g
Gesamt Dekor	420 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.

Teigeinwaage: ca. 1200
g (30 er Wirksteller)



Ballschlagzeit: ca. 20 -
30 Minuten

Nach der Ballenschlagzeit die Teigstücke abpressen, rundwirken, auf vorbereitete Gargutträger absetzen, und auf Gare stellen.
Die erkalteten Berliner mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) überziehen und ca. 40 - 50 Minuten, dunkel, mini aufstreuen.

Abstehzeit nach der Gare: ca. 15 -
20 Minuten
Einwaage Fondant: ca. 12 g
pro Stück

Einwaage Dekorspäne: ca. 2 g
pro Stück
Nach der Garzeit im Siedefett abbacken.

Siedefetttemperatur: ca.
170°C
Die Berliner mittig durchschneiden und mit einem Paarsiebbeutel (Lochtülle 12 mm) die Cremefüllung auf der Innenseite

Das Innere abdecken und abfliegen.

Einwaage Cremefüllung auf der 1. Seite ca. 70 g
pro Stück

Alle Zutaten der Cremefüllung, außer den Dekorspänen, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aus Gutem das Beste backen!

