

Kokos-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

Füllung

KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	600 g
Gesamt Füllung	600 g

Dekor

KIDDY WEISS	300 g
Kokosflocken	150 g
KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	60 g
Gesamt Dekor	510 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Kokos-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

Die erkalteten Berliner mit KIDDY WEISS überziehen,
die Kokosflocken aufstreuen und mit KIDDY GUSTO
SOFTY RSPO-SG überspinnen.



Einwaage KIDDY WEISS: ca. 10 g
pro Stück

Einwaage Kokosflocken: ca. 5
g pro Stück

Einwaage KIDDY GUSTO SOFTY: ca. 2 g
pro Stück

Die Berliner mit KIDDY GUSTO SOFTY RSPO-SG füllen.

Einwaage KIDDY GUSTO SOFTY RSPO-SG: ca. 40
g pro Stück

Aus Gutem das Beste backen!

