



CATEGORÍA

Masas Fritas, Pastelería



EVENTO

Tentaciones de Invierno

BERLINES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Berlín	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.007
Agua	0.215
Peso total:	0.722

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Bakels	0.100
Agua	0.250
Peso total:	0.350

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Azúcar impalpable	0.060
Peso total:	0.060

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la PM Berlín, la levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar durante 2 minutos en velocidad lenta y luego 7 a 8 minutos en velocidad rápida, o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Cortar masa de 50 gramos y formar ovillos.
- Utilizar una bandeja y enharinar para dejar los ovillos con una separación de 2 cm entre si.
- Luego dejar fermentar durante 50 a 55 minutos o hasta que al tocar el ovillo con la yema del dedo, la masa se devuelva lentamente.
- Freír a una temperatura de 180°C durante 2 a 3 minutos por lado.
- Retirar la masa de berlín con la ayuda de un espumador y dejar sobre papel absorbente.

Relleno

- Incorporar el agua y Pastelera Plus en el bowl de la batidora.
- Mezclar con batidor de globo manual, durante 2 a 3 minutos.
- Dar un pequeño reposo y verter en manga repostera.

Decoración

- Una vez frío el berlín, realizar un corte diagonal con un cuchillo sierra.
- Luego rellenar de crema pastelera, con la ayuda de una manga repostera.
- Espolvorear azúcar impalpable.

(Receta para 14 unidades)