

Berlinesa con BM 14

int_AnRitter_FB_14592

Descripción: BM 14

Masa

10,000 kg de harina de trigo
1,400 kg de **Krapfenkonzentrat BM 14 (2844)**
0,400 kg de aceite
0,400 kg de margarina
3,150 kg de huevos
0,500 kg de azúcar
0,190 kg de sal
0,700 kg de levadura
2,200 kg de agua
0,040 kg de **saborizante de vainilla (1365)**
18,980 kg de masa



Tiempo de amasado: 4-6 minutos a baja velocidad

8-10 minutos a alta velocidad

Amasadora: amasadora

de espiral Temperatura de la

masa: 26-28 °C

Reposo de la masa: 5 minutos aprox.

Peso en la báscula: aprox. 0,050 kg por unidad Sala

de fermentación: 32 °C y 80 % de humedad relativa

Temperatura de horneado: 175 °C aprox.

Tiempo de horneado: Fase 1: 3 minutos (cubierto)

Fase 2: 2 minutos y 40 segundos

Fase 3: 50 segundos

Elaboración

Amasa los ingredientes hasta obtener una masa medianamente firme. Después de dejarla reposar, pesa cada unidad de masa (aprox. 0,050 kg), haz bolas con ellas y ponlas a fermentar. Cuando hayan fermentado debidamente (80-90

%), deja que la masa repose al menos 20 minutos (formación de la piel) y luego fríela hasta que se dore. Mientras aún esté caliente, rellena la berlinesa con mermelada de albaricoque y espolvoréala con Sweet & White (2230).