

Dosis de aplicación

- 100 g/Kg Harina

Rendimiento / 350g

- 3,5 Kg harina
- 6,6 Kg de masa

Uso

- Elaboración de Berlines.

Beneficios

- Aporta mayor volumen durante la fermentación, fritura y horneo. Mayor volumen de producto terminado, mejora en la suavidad y frescura de miga.

INGREDIENTES

- Harina de trigo
- **Berliner+**
- Azúcar
- Sal
- Levadura Fresca
- Agua
- Huevos
- Aceite

gr/Kg de harina

1000
100
60
15
80
250
300
80

Sachet 350g

3500
350
210
53
280
875
1050
280

Total

1885

6600

Modo de Preparación

1. Agregar **Berliner+** junto a todos los ingredientes al inicio del amasado.
2. Amasar hasta lograr una masa suave y homogénea.
3. Para elaboración de berlines, cortar y ovillar las unidades según gramaje deseado.
4. Para elaboración de donas y calzones rotos, laminar la masa hasta un espesor de 8 a 10 mm y cortar las unidades según tamaño deseado.
5. Fermentar hasta desarrollar volumen (90 -120 min. aprox).
6. Freír hasta lograr coloración y cocción deseada (170 -180°C x 3 min /lado) u Hornear a 200°C x 10- a 12 min.