

Nougatberlinere med IREKS STAR BERLINER

IREKS STAR BERLINER	10.000 g
Helæg	2.000 g
Gær	700 g
Vand (ca.)	2.900 g
Totalvægt	15.600 g

Fyld (creme og karamel)

IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Løstisket fløde	400 g
Nougat	300 g
Totalvægt	2.000 g

Karamel (efter smag)

Æltetid: 2 min. langsomt + 6 – 8 min. hurtigt

Dejtemp.: 24 – 26 °C

Liggetid: ingen

Dejvægt: 1.200 g – 1.600 g pr. bræk

Hviletid: 15 min.

Opslåning: Virkes op som boller på maskinen

Rasketid: Ca. 60 – 70 min.

Bagetemp.: Koges i fedt ca. 175 °C

Bagetid: Ca. 3 min. på hver side

Fremgangsmåde: Efter hviletiden virkes dejen op til boller. De sættes på plader med lidt mel eller klæde. De raskes, koges og køles af.

Cremepulver, vand og nougat piskes sammen og fløden vendes i. Berlinerne sættes på højkant. Der sprøjtes en lille klat karamel i, og de fyldes op med nougat-flødecreme. De fyldte berlinere pyntes med hakkede karamelchokoladebarer, perlesukker og citronmelisse eller efter ønske.

