

Kirsebærberlinere 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 kirsebærmarmelade)

IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Letpisket fløde	400 g
Totalvægt	1.700 g

Kirsebærmarmelade (efter smag)

Æltetid: 2 min. langsomt + 6 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. 50 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 og vand piskes sammen og fløden vendes i. Berlinerne sættes på højkant og fyldes med kirsebærmarmelade og flødecreme. De fyldte berlinere pyntes med fløde, friske kirsebær og chokoladepynt eller efter ønske.

