

Pebermynteberliner 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

IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Løtpisket fløde	400 g
Chokoladestykker	300 g
Pebermynteolie (se dosering på flasken)	
Totalvægt	1.700 g

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 og vand piskes sammen og de øvrige ingredienser vendes i. Berlinerne sættes på højkant og fyldet sprøjtes i. De fyldte berlinere pyntes med chokoladestriber, fløde, chokoladepynt og citronmelisse eller efter ønske.

