

Pistacieberliner 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
Pistaciepasta (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 vendes i pistaciestykker inden afkøling. Cremepulver, vand og pistaciepasta piskes sammen. Den løtpiskede fløde vendes i. Berlinerne sættes på højkant og de fyldes med pistacieflødecreme. De fyldte berlinere pyntes med fløde, blåbær, guldperler og citronmelisse eller efter ønske.
Topping:	Pistaciestykker

