

Snemand 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 (vaniljecreme)

IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Letsket fløde	400 g
<u>Vaniljepasta (se dosering på flasken)</u>	
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, vand og vanilje piskes sammen og den letpiskede fløde vendes i. Berlinerne fyldes med flødecreme, og de pyntes som snemænd.

