

Sæt ekstra smag på julen med den klassiske tyske julekage – saftig og fyldt med tørrede frugter og marcipan.

Stollen

med IREKS STAR BERLINER

Iblødsætning

Rosiner	3.000 g
Sukat	900 g
Orangetern	900 g
Rom	300 g
Totalvægt	5.100 g

Grunddej

IREKS STAR BERLINER	10.000 g
Iblødsætning	5.100 g
Smør	1.000 g
Sukker	800 g
Æg	500 g
Gær	600 g
Vand (ca.)	3.200 g
Totalvægt	21.200 g

Fyld

Marcipan eller bittermasse 50 g
(Tilsæt evt smag som pistacie, rom eller ristede mandler.)

Æltetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Iblødsætningen tilsættes de sidste 2 min. af æltetiden.

Dejtemp.: 27 °C

Liggetid: 15 min.

Dejvægt: 600 g

Hviletid: 10 min. i virk

Opslåning: Som stollen – se under Fremgangsmåde

Rasketid: Ca. 45 min.

Bagetemp.: 180 °C

Bagetid: 30 – 35 min.

Fremgangsmåde: Efter hviletiden rulles dejen flad, ikke for tyndt. Den skal være lidt tykkere i yderkant. I midten lægges en stang af marcipan. Dejen foldes over, så den ligner en halvmåne. Lukningen presses med rullepind. Efter bagning pensles der med smeltet smør, og flormelis drysses over.

Topping:



07.21 | 800 | 6211483 DK

IREKS STAR BERLINER



IREKS STAR BERLINER

Rigtige håndværksberlinere

Med IREKS STAR BERLINER får du både de bedste ingredienser og en høj forarbejdningssikkerhed – med kvalitet, smag og passion til dig og dine kunder.

Arbejdsfordele

- Elastisk og smidig dej
- Velegnet til frost
- Meget høj rasketolerance og høj raskestabilitet
- God volumen og opbagning

Høj kvalitet

- Gyldenbrun farve
- Blød og saftig krummestruktur med lang friskholdning
- Kort i biddet
- Fin aroma samt en velfrundet smag af smør

Berlinere

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

Æltetid:	2 min. langsomt + 6 – 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	24 – 26 °C
Liggetid:	Ingen
Dejvægt:	1.200 – 1.600 g pr. bræk
Hviletid:	15 min.
Opslåning:	Virkes op som boller på maskinen
Rasketid:	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 på klæde. De raskes, koges og rulles i sukker.
Topping:	Sukker

