

Berliner med creme og ristede græskarkerner med IREKS STAR BERLINER og IREKS KOLDCREME

IREKS STAR BERLINER	10.000 g
Helæg	2.000 g
Gær	700 g
Vand	2.900 g
Totalvægt	15.600 g

Fyld

IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Løtpisket fløde	400 g
Sukkerristede græskarkerner*	300 g
Totalvægt	2.000 g

Sukkerristede græskarkerner

Græskarkerner	200 g
Sukker	50 g
Smør	50 g

(Græskarkerner, sukker og smør ristes sammen i en gryde til det er gyldent. Afkøles)

Æltetid:	2 min. hurtigt + 6 min. langsomt
Dejtemp.:	24 – 26 °C
Liggetid:	Ingen
Dejvægt:	1.200 – 1.600 g pr. bræk
Hviletid:	15 min.
Opslåning:	Virkes op som boller
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. Den løtpiskede fløde og de sukkerristede græskarkerner vendes i. Berlinerne fyldes med græskarcreme og pyntes med orangechokolade, marcipan, sukkerristede græskarkerner og chokoladepynt.

