IREKS

Berliner

IREKS

IREKS
Berliner

Luftige berlinere med rigtig god smag

IREKS BERLINER er et 100%-produkt, der giver en arbejdsvenlig dej og luftige, lækre berlinere, donuts og norske klejner.

- Elastisk og smidig dej
- Velegnet til frost
- Meget høj rasketolerance og høj raskestabilitet
- God volumen og opbagning
- Blød og saftig krummestruktur med lang friskholdning
- God, afrundet aroma
- Lav fedtoptagelse

Berlinere

IREKS BERLINER	10.000 g
Helæg	2.000 g
Gær	700 g
Vand, ca.	2.800 g
Totalvægt	15.500 g

Ældetid:	2 min. langsomt + 6 – 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	24 – 26 °C
Liggetid:	Ingen
Dejvægt:	1.200 – 1.600 g pr. bræk
Hviletid:	15 min.

Fremgangsmåde:
Efter hviletiden virkes dejen op til boller. De sættes på plader med lidt mel eller på siliconepapir. De raskes, koges og køles af.

Topping:	Berlinerne fyldes og dekoreres efter ønske.
Rasketid:	60 – 70 min.
Kogetemp.:	175 – 180 °C
Kogetid:	Ca. 3 min. på hver side

Norske klejner

IREKS BERLINER	10.000 g
Helæg	2.000 g
DREIDOPPEL CITROPERL	45 g
Gær	800 g
Vand, ca.	2.900 g
Totalvægt	15.745 g

Ældetid:	5 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 – 27 °C
Liggetid:	10 min. i dejen
Dejvægt:	Dejen deles i 4 stykker
Hviletid:	15 min. i aflange virk

Fremgangsmåde:
Rulles ned på 4 mm på rullebordet. Skæres ud i 11 cm x 6 cm, vrides som klejner og raskes. Koges på begge sider ved 180 °C. Efter afkøling dekoreres med citronglasur.

Topping:	Citronglasur
Rasketid:	Ca. 60 min.
Kogetemp.:	175 – 180 °C
Kogetid:	Til gylden på begge sider

Juleboller med chokolade

IREKS BERLINER	5.000 g
Helæg	500 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA ORANGE	50 g
Gær	400 g
Vand, ca.	1.800 g
Chokoladedråber*	1.000 g
Totalvægt	8.750 g

*Chokoladen tilsættes de sidste 2 minutter.

Ældetid:	5 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 – 28 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	2.400 g
Hviletid:	15 min.

Fremgangsmåde:
Bollerne virkes runde og sættes på plade 6 x 5 med træramme om. Efter raskning stryges bollerne med æg og drysses med topping.

Topping:	Hasselflager og snesukker
Rasketid:	Ca. 45 min.
Bagetemp.:	210 °C
Bagetid:	Ca. 15 min.

Tip:
Variant med frugt: Udskift chokolade med 500 g rosiner og 500 g frugtmix. Pynt med hasselflager og sukker.

07.25 | 1000 | 6211613DK

IREKS
IREKS NORDIC ApS | Broenge 13 | 2635 Ishøj | DANMARK
Tel.: +45 43718270 | info@ireks-nordic.com | www.ireks-nordic.com