



Mmmh!
Berliner

Berliner

ca. 150 Stück

Grundrezept

4000 g	Berliner Wolken
1100 g	bis 1200 g Wasser
800 g	Vollei
280 g	Hefe

- ▶ Intensiv verkneten.
(Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem)
Spiralkneter: 2 + 6 - 8 Min.
Teigtemperatur: 25 bis 28 °C

Herstellung

- ▶ Den Berlinerteig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Einwaage pro Ballen: 1200 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträgern absetzen.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85%
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Siedefetttemperatur: 170 bis 175 °C, Backzeit: ca. 6 - 8 Minuten
- ▶ Nach dem Backen die Berliner füllen und ausgarnieren.

Citron



Crispy Caramel



Vanilla Moon



Vanilla

Cococabana



Cho



a Dream

Choc'n' Nut

Vanilla
Passion

Choco Libre

Moccachino

Vive l' Orange

Chocolat Queen

Dekobeispiele

Moccachino

ocomania

Berliner Füllungen

Name	Berliner-Füllung	Aromatisierung	Dekorationsvorschläge
Sunny Orange	2000 g Bon Orange	-	Kuchenglanz Zitrone , ggf. orange eingefärbt oder Orangenzucker
Vive l' Orange	2000 g Bon Orange	200 g Royal Cointreau	Kuchenglanz Zitrone , ggf. orange eingefärbt, Schoko-Dekor Cointreau
Vanilla Moon	2000 g Bon Vanille	-	Kuchenglanz Vanille, Schoko-Dekor Vanille
Cococabana	2000 g Bon Vanille	200 g Royal Batida de Côco	Kuchenglanz Zartbitter und Kokosraspeln, Schoko-Dekor Batida de Côco
Vanilla Passion	2000 g Bon Vanille	120 g DP Passionsfrucht	Kuchenglanz Vanille, Schoko-Dekor Passion Fruit
Vanilla Dream	2000 g Bon Vanille	160 g DP Eierlikör	Kuchenglanz Vanille, Schoko-Dekor Eierlikör
Crispy Caramel	2000 g Bon Caramel	-	Kuchenglanz Zartbitter, Krokella
Moccachino	2000 g Bon Caramel	120 g DP Mocca	Kuchenglanz Zartbitter oder Kuchenglanz Vollmilch, Schoko-Dekor Café Cult
Chocomania	2000 g Bon Chocolat	-	Kuchenglanz Zartbitter, Blütenraspeln
Choc 'n' Nut	2000 g Bon Chocolat	120 g Haselnusscreme fein	Kuchenglanz Nuss, Haselnusskrokant
Chocolat Queen	2000 g Bon Chocolat	120 g Gourmetpaste Tiramisu	Kuchenglanz Vanille, Schoko-Pailletten
Choco Libre	2000 g Bon Chocolat	120 g DP Rum	Dekorpuder
Citron	2000 g Bon Citron	-	Kuchenglanz Zitrone, Schoko-Dekor Zitrone oder Zitronenzucker

Herstellung

- ▶ Die Füllung mit der gewünschten Aromatisierung verrühren.
- ▶ Die Berliner mit je 15 g Füllung impfen.



Füllungsvarianten



**Vanilla
Passion**



**Sunny
Orange**



**Vanilla
Moon**



**Crispy
Caramel**



**Vanilla
Dream**



**Choco-
mania**

Füllungsvarianten



Choc'n'Nut



Chocolibre



Cococabana



**Chocolat
Queen**



Citron



**Vive
l' Orange**



Moccachino