

# MELLA BERLINER

★★★★★

# Supersoft



Premix für softig-zarte Berliner  
und Siedengebäckspezialitäten



# Fünf-Sterne-Berliner für puren Soft-Genuss ...

Berliner sind im Bereich der Siedegebäcke nicht nur der Umsatzbringer schlechthin. Für den Endverbraucher sind sie häufig auch der Gradmesser für die Qualität des Feingebäcksortiments einer Bäckerei. Umso wichtiger ist es bei diesem Schlüsselartikel den Trend der Zeit zu erkennen und rechtzeitig auf veränderte Konsumgewohnheiten zu reagieren.

Mit **MELLA-BERLINER-SUPERSOFT** geben wir Ihnen genau das richtige Produkt an die Hand, um den zunehmenden Wunsch des Endverbraucher nach mehr Softigkeit zu erfüllen. Optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffkomponenten garantieren Berliner in konstanter Premium-Qualität mit extra softer Krumenstruktur und ausgezeichneten Verarbeitungseigenschaften.

Gönnen auch Sie Ihren Kunden den puren Soft-Genuss mit **MELLA-BERLINER-SUPERSOFT**.

## Höchste Gebäckqualität, die die Ansprüche des modernen Verbrauchers erfüllt

- softig-zarte Krumenstruktur
- kurz im Biss
- sehr gute Kragenstabilität
- attraktives Volumen
- geringe Fettaufnahme

## Hohe Verarbeitungssicherheit

- plastische, wollige Teige
- sehr gute Gärtoleranz und Gärstabilität
- ausgeprägter Pfannennachtrieb

## Ermöglicht die Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- für alle Führungsarten geeignet
- sehr gute Maschinengängigkeit

## Bezeichnung:

Siedegebäck

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	10,000 kg
Vollei	2,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	2,200 l

Gesamtgewicht 15,300 kg

Knetzeit: 2 + 6 bis 8 Minuten, Spiralkneter (bis sich der Teig von der Kesselwand löst)

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 1,350 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die rundgewirkten Teiglinge auf Gärgutträger setzen, etwas andrücken und zur Gare stellen. Nach der Stückgare die Berliner absteifen lassen und von jeder Seite zweimal backen.

Stückgare: ca. 75 Minuten

Siedetemperatur: 170 °C

Backzeit: 1. Backphase 210 sec.  
2. Backphase 150 sec.  
3. Backphase 50 sec.  
4. Backphase 10 sec.

Verarbeitungshinweise:

Direkt nach dem Backen zuckern, wie gewünscht füllen und ausgekühlt mit Dekorschnee absieben.

