

# MELA Butterberliner



Premix für Butter-Siedegebäcke



# MELLA Butterberliner

## Für Liebhaber von feinen Butterberlinern

Berliner sind das Aushängeschild jeder Bäckerei und noch dazu ein guter Umsatzbringer. Die Ansprüche der Endverbraucher sind dabei hoch und so spielt vor allem die Qualität beim Kauf eine große Rolle. Mit **MELLA-BUTTERBERLINER** geben wir Ihnen das passende Produkt an die Hand, um erstklassige Gebäcke in gleichbleibender Qualität herzustellen. Das Besondere ist die hochwertig verarbeitete Butter, die Ihren Berlinern ein abgerundetes Butteraroma verleiht.

Begeistern Sie Ihre Kunden vom einmaligen, buttrigen Geschmack und der hohen Qualität von **MELLA-BUTTERBERLINER**.

## Angepasst an die Anforderungen moderner Backbetriebe

- sehr gute Maschinengängigkeit durch plastisch, wollige Teigeigenschaften
- für alle betriebsüblichen Kälteführungen geeignet
- Herstellung von TK-Gebäcken möglich

## Hohe Verarbeitungssicherheit und -toleranz

- sehr gute Gärtoleranz und hohe Gärstabilität
- ausgeprägter Pfannennachtrieb mit ansprechendem Gebäckvolumen
- sehr gute Kragenstabilität
- geringe Siedefettaufnahme

## Butter-Siedegebäck für höchste Ansprüche

- typisch feiner Buttergeschmack
- goldbraune Gebäckfarbe
- luftig-lockere Porung, zarte Krumenstruktur mit langanhaltender Verzehrsfrische

## Bezeichnung: Buttersiedegebäck

MELLA-BUTTERBERLINER	10,000 kg
Vollei	2,000 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	2,900 l
Gesamtgewicht	15,500 kg

Knetzeit: 2 + 6 bis 8 Minuten, Spiralknetter  
(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.

