

MELA Berliner



Premix für Siedegebäcke



Höchste Gebäckqualität – diese Erwartung stellen Verbraucher schon längst an das beliebteste Ganzjahres-Siedegebäck, den Berliner. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, benötigt man neben besten Zutaten auch eine gewisse Verarbeitungssicherheit.

Mit **MELLA-BERLINER** bieten wir Ihnen die Basis für ein optimales Backergebnis. Überzeugen Sie sich und Ihre Kunden von Qualität, Geschmack und Leidenschaft.

Angepasst an die Anforderungen moderner Backbetriebe

- für alle betriebsüblichen Kälteführungen gut geeignet
- sehr gute Maschinengängigkeit durch plastisch-wollige Teigeigenschaften
- für TK-Lagerung gut geeignet

Hohe Verarbeitungssicherheit

- sehr gute Gärtoleranz und hohe Gärstabilität
- ausgeprägter Pfannennachtrieb
- optimale Kragenstabilität

Höchste Gebäckqualität, die die Erwartungen des anspruchsvollen Verbrauchers erfüllt

- goldbraune Gebäckfarbe
- zarte, saftige Krumenstruktur mit lang anhaltender Verzehrsfrische
- kurz im Biss
- fein abgerundetes Hefeteigaroma
- attraktives Gebäckvolumen
- geringe Fettaufnahme

Bezeichnung: Siedegebäck

MELLA-BERLINER	10,000 kg
Vollei	2,000 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	2,900 l
<hr/>	
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.