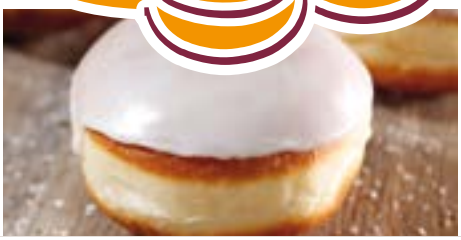
MELLA

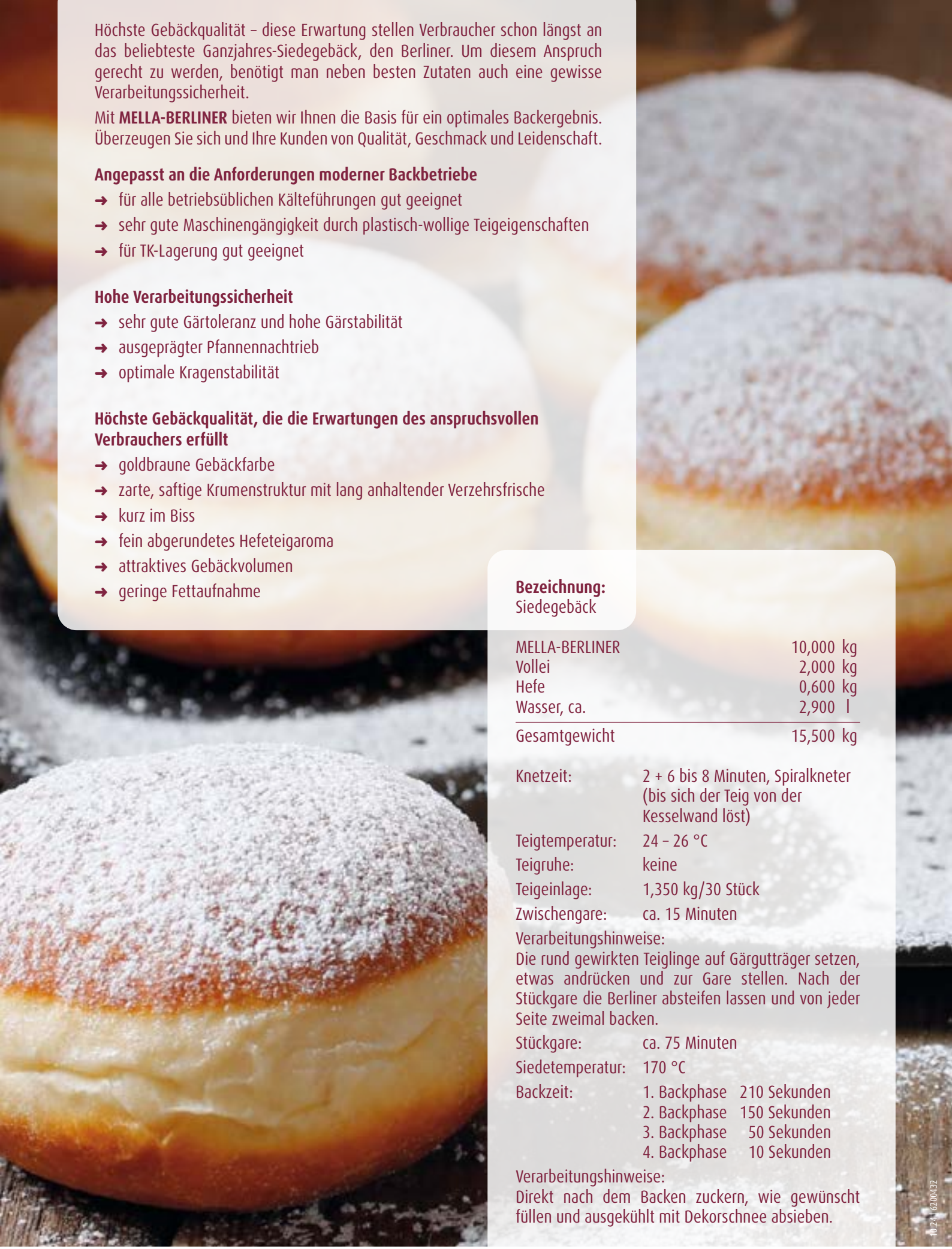
Berliner



Premix für Siedegebäcke

IREKS

Wir backen´s. Gemeinsam.



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
Gesamtgewicht	15,500 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 rund gewirkten 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 Sekunden 2. Backphase 150 Sekunden 3. Backphase 50 Sekunden 4. Backphase 10 Sekunden

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

0241 6200432

IREKS
IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de