

Dosis de aplicación

- 100 g/Kg Harina

Rendimiento / 350g

- 3,5 Kg harina
- 6,6 Kg de masa



Uso

- Elaboración de Berlines, Donas y Calzones Rotos.

Beneficios

- Aporta mayor volumen durante la fermentación, fritura y horneado. Mayor volumen de producto terminado, mejora en la suavidad y frescura de miga.

INGREDIENTES	gr/Kg de harina	Sachet 350g
• Harina de trigo	1000	3500
• Berliner+	100	350
• Azúcar	60	210
• Sal	15	53
• Levadura Fresca	80	280
• Agua	250	875
• Huevos	300	1050
• Aceite	80	280
Total	1885	6600

Modo de Preparación

1. Agregar **Berliner+** junto a todos los ingredientes al inicio del amasado.
2. Amasar hasta lograr una masa suave y homogénea.
3. Para elaboración de Berlines, cortar y ovillar las unidades según gramaje deseado.
4. Para elaboración de Donas y calzones rotos, laminar la masa hasta un espesor de 8 a 10 mm y cortar las unidades según tamaño deseado.
5. Fermentar hasta desarrollar volumen (90 -120 min. aprox).
6. Freír hasta lograr coloración y cocción deseada (170 -180°C x 6 min. 3 min /lado) u Hornear a 200°C x 10- a 12 min.