

BERLINAS Y BOLLOS BERLINESES

RECETAS:

MASA :

Harina de fuerza	1000g.
SUCREA BERLINA FLUID	250g.
Agua	250g.
Huevos	150g.
Levadura fresca	50g.

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes y amasar hasta conseguir una masa de corta elasticidad.

La temperatura de la masa ha de ser de unos 25 – 26º C. Dejar reposar la masa unos minutos.

Estirar la masa y dejar reposar un poco. Cortar formas de berlinas. Con otra parte de la masa, no estirada, cortar porciones de masa de unos 50g y bolear. Colocar en lasta enharinadas.

Fermentar a unos 30º C, con un 70% de humedad.

Freír a unos 180º C.

Una vez fritos, bañar con una glasa o rebozar con azúcar en grano.

BAÑO DE BERLINAS :

Agua (templada)	220g.
SUCREA W.M. GLASEAR	1000g.

Mezclar bien con un batidor.

EMPANADILLAS DE MANZANA Y CANELA

RECETAS:

MASA :

Harinade media fuerza	1000g.
SUCREA BERLINA FLUID	250g.
Agua	225g.
Huevos	150g.
Levadura fresca	50g.

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes y amasar hasta conseguir una masa de corta elasticidad.

La temperatura de la masa ha de ser de unos 25 – 26º C. Dejar reposar la masa unos minutos.

Estirar la masa a medio cm y cortar círculos de unos 13 cm de diámetro.

Pintar uno de los círculos con huevo y escudillar dos porciones de Delifruit Manzana, separadas y dejando el centro del círculo libre. Colocar sobre esta base otro círculo de masa, presionar bien, procurando que cada porción de Delifruit quede separada y la masa quede bien pegada, una con otra.

Seguidamente cortar por el centro, consiguiendo dos medios círculos bien unidos.

Fermentar a unos 30º C, con un 75% de humedad.

Freír a unos 180º C.

Una vez fritas, rebozar con una mezcla de azúcar y canela. Por último, espolvorear con W.M. Espolvorear.

MASA DE BOLLERÍA DANESA

RECETAS:

MASA :

Harinade media fuerza	1600g.
SUCREA BERLINA FLUID	400g.
Agua	600g.
Yemas de huevo	215g.
Levadura fresca	80g.

Margarina para croissant 400g por kg de masa

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes, menos la margarina de croissant, y amasar hasta conseguir una masa de corta elasticidad.

La temperatura de la masa ha de ser de unos 22 – 24º C. Dejar reposar la masa unos minutos.

Estirar la masa con la margarina de croissant, dándole tres pliegues sencillos.

Dejar reposar la masa en el frigorífico, tapada con un plástico.

Estirar la masa y cortar diferentes formatos de masa danesa.

Fermentar a unos 30 – 32º C con un 75% de humedad.

No dejar fermentar mucho.

Cocer a unos 220 – 210º C.

ELABORACIONES DE BOLLERÍA DANESA

TIROLINAS DE CREMA:

Elaboración:

Estirar la masa y extender una capa fina de crema pastelera elaborada con Delicia Artisan.

Tapar la masa y cortar tiras finas de masa. Enrollarlas sobre si, haciendo un tirabuzón.

Fermentar a unos 30 – 32º C con un 75% de humedad.

No dejar fermentar mucho.

Cocer a unos 220 – 210º C

Una vez cocidas y frías, pintar las tirolinas con un poco de Belnap Neutro.

NUDOS DE ALMENDRA Y CANELA:

Elaboración:

Estirar la masa y extender una capa fina de la siguiente mezcla:

Sucrea Mazapán 200g; mantequilla pomada 50g; crema pastelera elaborada con Delicia Artisan 100g; 5g de canela en polvo

Tapar la masa y cortar tiras finas de masa de unos 1,5 cm de ancho por 25 cm de largo. Realizar un nudo con esta tira de masa.

Fermentar a unos 30 – 32º C con un 75% de humedad.

No dejar fermentar mucho.

Cocer a unos 220 – 210º C

Una vez cocidas y frías, pintar con un poco de Belnap Neutro, rociar con un poco de almendra laminada tostada. Por último, espolvorear un poco de W.M. Espolvorear

RECETAS:

MASA :

Harinade media fuerza	1000g.
SUCREA BERLINA FLUID	250g.
Azúcar	100g.
Agua	150g.
Huevo	250g.
Masa madre	200g
PALERMO LIMÓN	10g
Mantequilla o margarina	75g
Levadura fresca	80g.

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes, menos la margarina, y amasar hasta conseguir una masa de media elasticidad. Incorporar la margarina durante la segunda mitad del amasado.

La temperatura de la masa ha de ser de unos 24 – 26º C. Dejar reposar la masa unos 10 minutos.

Estirar la masa sobre latas de 60 X 40 cm, con 1 cm de grosor de masa.

Marcar toda la superficie con los dedos. Escudillar el relleno en los huecos marcados. Espolvorear un poco de canela en polvo por la superficie.

Fermentar a unos 30 – 32º C con un 75% de humedad.

Cocer a unos 220 – 210º C.

Una vez fría, cortar en porciones de 7 X 10 cm

RELLENO :

Azúcar en grano	1000g.
Mantequilla	1000g.
Crema pastelera elaborada	250g.

Mezclar el azúcar y la mantequilla y esponjar durante unos 2 minutos, en la batidora. Añadir la crema elaborada y batir dos minutos más.

Muffino

BROWNIE BLANCO CON FRUTAS ROJAS

FÓRMULA

Ingredientes

1.000g	MUFFINO
500g	Margarina crema
300g	Huevos
500g	COBERTURA CABO BLANCO

Método:

Batir todos los ingredientes, menos la cobertura, durante unos 5 minutos a marcha media.

Incorporar la cobertura diluida, con una espátula.

Escudillar la masa en moldes cuadrados con una altura de masa de un par de cm.

Inyectar, con manga, DELIFRUIT FRUTAS DEL BOSQUE sobre la masa.

Cocer a unos 200 – 190° C

El tiempo de cocción será de unos 20 – 25 minutos.

Muffino

BIZCOCHOS:

CAKE MARMOLADO

Ingredientes

1.000g	MUFFINO
300g	Margarina crema
300g	Huevos
200g	Leche

Método:

Batir todos los ingredientes durante unos 5 – 7 minutos a marcha rápida.

Para la masa de chocolate, coger la mitad de la fórmula e incorporar 50 gr de TRUFISSIMA.

Llenar moldes de plum cake, con la masa blanca. Escudillar masa de chocolate dentro de la masa blanca para mezclar los colores.

Cocer a horno suave (180º C, aprox.)

Podemos cambiar la margarina crema por aceite si queremos obtener un cake más ligero y con más altura.

Muffino

BIZCOCHOS:

BIZCOCHO DE YOGOURT

Ingredientes

1.000g	MUFFINO
300g	Margarina crema
350g	Huevos
100g	Leche
150g	Yogurt natural
20g	SAUERMELEK YOGURT

Método:

Batir todos los ingredientes durante unos 5 minutos a media.

Llenar moldes y cocer a horno suave (180º C, aprox.)

Podemos cambiar la margarina crema por aceite si queremos obtener un bizcocho más ligero y con más altura.