

Kinder-Berliner mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Hauptteig

SPITZENBERLINER MIT BUTTER	1.000 g
Vollei	250 g
Hefe	70 g
Wasser	275 g
Gesamt Hauptteig	1.595 g

zum Abbacken

Erdnußfett	300 g
Gesamt zum Abbacken	300 g

Cremefüllung

GOURMET FÜLLCREME	540 g
KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	360 g
Wasser	1.200 g
Gesamt Cremefüllung	2.100 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	360 g
Marshmallow, mini	300 g
Gesamt Dekor	660 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit im Spiralknetzer:	ca. 2
Minuten im langsamen Gang	
ca. 8 Minuten im Schnellgang	
Teigtemperatur:	ca.
24°C	

Danach Ballen abwägen, rund wirken, abdecken und ruhen lassen.

Teigeinwaage:	ca. 1200
g (30er Wirksteller)	



Ballenzeit: ca. 20 -
30 Minuten

Nach dem Abbacken die Teigstücke abspülen und mit einem feinen Sieb abgießen. Die Stücke mit einem feinen Sieb abgießen, danach mit einem feinen Sieb abgießen.

Stückgröße Fondant: ca. 402 g
300 Stück

Marshmallow nach der Gare: ca. 105 g
300 Stück

Nach dem Abbacken die Teigstücke abspülen und mit einem feinen Sieb abgießen. Die Stücke mit einem feinen Sieb abgießen, danach mit einem feinen Sieb abgießen.

Danach das Oberteil auflegen
Backzeit: ca. 3,5
Minuten 1. Seite
ca. 70
g pro Stück
ca. 3,5 Minuten 2. Seite

nochmals ca. 1,5 Minuten auf der 1. Seite

Alle Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

