

Berliner Früchtchen.

39



BRAUN

Grundrezepte

Berliner Teig

30 Stück Berliner

800 g	Berliner Wolken , Feinbackmittel	} alle Zutaten intensiv verkneten, kühle Teigführung
200 g	Wasser, kalt	
150 g	Eier	
70-80 g	Hefe	

Schnellkneten: 2+12 Minuten
Spiralkneten: 2+ 6 Minuten
Teigtemperatur: 25 bis 28 °C

Colorado, Geleeguß

1000 g	Colorado , Geleeguß	} kurz aufkochen
400 g	Wasser	

Zitronen-Berliner

30 Stück

1200 g	Berliner Teig	siehe Grundrezept
400 g	Mohrenglanz Zitrone , Zitronen-Pflanzenfettglasur	zum Überziehen
40 g	Mohrenglanz Zartbitter , kakaohaltige Pflanzenfettglasur	zum Überspinnen
30 Stück	Schoko-Dekor Zitrone	
<u>Zitronen-Sahne</u>		
160 g	ALASKA-express Zitrone , Sahnestandmittel	} ALASKA-express Zitrone im Wasser auflösen und die Sahne unterheben
200 g	Wasser, ca. 25 °C	
800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Herstellung:

- Den Berliner Teig ohne Teigruhe sofort zum Ballen aufarbeiten.
- Ballengare ca. 15 Minuten.
- Den Ballen abpressen, die Teiglinge etwas entspannen lassen, langwirken (ca. 20 cm) und zum Ring formen.
- Auf Gärgutträger legen und auf Gare stellen.
- Nach 3/4 Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken:

Fetemperatur: ca. 175 °C
Backzeit: ca. 6 Minuten

- Nach dem Abkühlen mit **Mohrenglanz Zitrone** überziehen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.
- Aufschneiden, mit Zitronen-Sahne füllen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Erdbeer-Berliner

30 Stück

1200 g	Berliner Teig	siehe Grundrezept
120 g	Aprikosenkonfitüre	
120 g	Fondant	
400 g	Erdbeeren, abgeglänzt	

Erdbeer-Sahne

80 g	ALASKA-express Erdbeer , Sahnestandmittel	} ALASKA-express Erdbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben
100 g	Wasser, ca. 25 °C	
400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Herstellung:

- Den Berliner Teig ohne Teigruhe sofort zum Ballen aufarbeiten.
- Ballengare ca. 15 Minuten.
- Den Ballen abpressen, die Teiglinge etwas langwirken.
- Auf Gärgutträger legen und auf Gare stellen.
- Nach 3/4 Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken:

Fetemperatur: ca. 175 °C
Backzeit: ca. 7 Minuten

- Nach dem Auskühlen apricotieren und glasieren.
- Aufschneiden, mit Erdbeer-Sahne füllen und mit den abgelierten Früchten ausgarnieren.

Frucht-Berliner

30 Stück

1200 g	Berliner Teig	siehe Grundrezept
120 g	Aprikosenkonfitüre	
120 g	Fondant	
600 g	frische Früchte, z. B. Kiwi, Erdbeeren, Sternfrucht	

60 g	Colorado , Geleeguß	siehe Grundrezept
50 g	Kuvertüre	

Kaltcreme

200 g	KSK , kaltlösliches Cremepulver	} glattrühren
600 g	Wasser	

Herstellung:

- Den Berliner Teig ohne Teigruhe sofort zum Ballen aufarbeiten.
- Ballengare ca. 15 Minuten.
- Den Ballen abpressen, rundwirken und die Teiglinge auf Gärgutträger legen.
- Die Teiglinge entspannen lassen, flachdrücken, in der Mitte eindrücken und auf Gare stellen.
- Nach 3/4 Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen und nochmals in der Mitte eindrücken.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken:

Fetemperatur: ca. 175 °C
Backzeit: ca. 6 Minuten

- Nach dem Auskühlen apricotieren und glasieren.
- Die Mitte mit Kaltcreme füllen und die Berliner wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.