

RUND UMM

Butterberliner Wolken





Butterberliner 300 Stück

Betriebsrezept

_____	8000 g	Butterberliner Wolken	Intensiv verkneten.* Spiralkneter: 2+ 6 - 8 Min. Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
_____	2200 g bis 2400 g	Wasser	
_____	1600 g	Eier	
_____	560 g	Hefe	

Herstellung/Backtechnik

- ◆ Den Berlinerteig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ◆ Einwaage pro Ballen: 1200 g
- ◆ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ◆ Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträgern absetzen.
- ◆ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35° C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85%
- ◆ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
Fetttemperatur: 170 bis 175 °C
Backzeit: ca. 6 bis 8 Minuten
- ◆ Nach dem Backen die Berliner füllen und zuckern oder nach dem Erkalten mit **Amerikaner-Glasur** glasieren.

Hinweis!

Werden Berliner als Butterberliner deklariert, müssen sie in Butter gebacken werden!

Herzberliner 130 Stück

Betriebsrezept

		<u>Berlinerteig</u>	
_____	3000 g	Butterberliner Wolken	Intensiv verkneten.* Spiralkneter: 2+ 6 - 8 Min. Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
_____	800 g	Wasser, ca.	
_____	600 g	Eier	
_____	210 g	Hefe	
_____	6500 g	Frucht-Top Pflaume	
		<u>Vanille-Sahne</u>	
_____	800 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Kovanil abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	800 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	4000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	60 g	Kovanil	
		<u>Dekor</u>	
_____	450 g	Dekorzucker	

Herstellung/Backtechnik

- ◆ Den Berlinerteig zum Entspannen ca. 15 Minuten kühl stellen, danach auf 4 mm ausrollen.
- ◆ Mit dem Herausstecher ausstechen und auf Gärgutträgern absetzen.
- ◆ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35° C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85%
- ◆ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
Fetttemperatur: 170 bis 175 °C
Backzeit: ca. 6 bis 8 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten die Herzberliner aufschneiden und **Frucht-Top Pflaume** aufdressieren.
- ◆ Vanille-Sahne aufdressieren, Deckel auflegen und mit Dekorzucker absieben.

*Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.

Butterberliner Wolken. Das Convenience-Produkt von BRAUN:

- hoher Conveniencegrad, Butter bereits enthalten
- trockene, wollige, lange verarbeitungsfähige Teige mit optimal gewirktem Schluss
- bestens geeignet für halb- und vollautomatische Anlagen
- hohe Flexibilität für alle Führungsarten (Gärunterbrechung, Gärverzögerung/Langzeitführung)
- optimale Gärstabilität und -toleranz mit gutem Pfannentrieb
- geringe Fettaufnahme
- erstklassige Gebäckoptik, Zucker und Glasur haften hervorragend
- unverwechselbare saftige Krume, kurz im Biss und typischer Buttergeschmack
- lange Frischhaltung, gute TK-Eignung

Fehlervermeidung bei der Berlinerherstellung:

Fehler/Grund	Ursache	Abhilfe
Berlinerteige sind zu feucht	<ul style="list-style-type: none"> • zu hohe Schüttflüssigkeit • zu niedrige Teigtemperatur • zu kurz geknetet 	<ul style="list-style-type: none"> • Schüttflüssigkeit verringern • Teigtemperatur anpassen 25 bis 28 °C • Knetzeit anpassen
sind zu fest, bockig, nicht elastisch	<ul style="list-style-type: none"> • Schüttflüssigkeit zu gering • Teig nicht ausgeknetet 	<ul style="list-style-type: none"> • Schüttwassermenge anpassen und Teigtemperatur bei 25 bis 28 °C halten • länger kneten mit anschließender Ziehprobe
entwickeln sich nicht bei der Ballengare	<ul style="list-style-type: none"> • Teigtemperatur zu kühl 	<ul style="list-style-type: none"> • vorgegebene Teigtemperatur einhalten, gegebenenfalls etwas wärmer schütten
Berlinerteiglinge sind unförmig und rissig beim Rundwirken	<ul style="list-style-type: none"> • Einstellung des Teigteilers nicht optimal • Ballen wurde nicht gleichmäßig aufgebracht 	<ul style="list-style-type: none"> • Einstellung überprüfen • Wirkraumhöhe und Wirkzeit überprüfen • Ballen gleichmäßig auf den Wirkteller verteilen
verhauten	<ul style="list-style-type: none"> • Teigtemperatur zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> • Teigtemperatur einhalten evtl. Eiswasser schütten
haben eine zu schleppende Stückgare	<ul style="list-style-type: none"> • Teig zu kalt • Garraumeinstellung überprüfen 	<ul style="list-style-type: none"> • Teigtemperatur einhalten • Temperatur: 35 °C • Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85%
der Schluss öffnet sich während der Gare und/oder dem Backen	<ul style="list-style-type: none"> • Teiglinge nicht optimal geschliffen 	<ul style="list-style-type: none"> • Teigteiler einstellen – Wirkraumhöhe und Wirkzeit; Ballen gleichmäßig auf den Wirkteller aufbringen
haben keine ausreichende Gärstabilität	<ul style="list-style-type: none"> • Teig zu weich • Garraum zu feucht • Stückgare zu lang 	<ul style="list-style-type: none"> • Schüttflüssigkeit reduzieren • Garraum überprüfen – Einstellung siehe Garraumeinstellung (s. o.) • 3/4 Gare

Fehler/Grund	Ursache	Abhilfe
<p>Berliner</p> <p>sind nicht formschön</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Teig zu fest ● Teiglinge verhauten zu stark 	<ul style="list-style-type: none"> ● Teigkonsistenz überprüfen, ggf. Schüttflüssigkeit anpassen ● Teiglinge vor Zugluft schützen (vor Einbringung in den Garraum und nach der Stückgare)
<p>ziehen rund hoch</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Teig zu fest ● zu stramm gewirkt ● zu knappe Stückgare 	<ul style="list-style-type: none"> ● siehe oben ● Teigteiler optimal einstellen ● Garzeit verlängern
<p>haben Blasen an der Oberfläche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Teiglinge zu feucht 	<ul style="list-style-type: none"> ● Garraumeinstellung überprüfen – siehe Seite 3 ● länger absteifen lassen
<p>sind zu klein</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Teig zu fest ● Stückgare zu kurz ● Stückgare zu lang 	<ul style="list-style-type: none"> ● siehe oben ● Stückgare verlängern ● Stückgare verkürzen
<p>haben eine faltige Oberfläche und einen faltigen Kragen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● zu weiche Teige ● Teiglinge zu feuchte Oberfläche ● Backzeit zu kurz 	<ul style="list-style-type: none"> ● Teigkonsistenz anpassen (s. S. 3) ● Teiglinge länger absteifen lassen ● Backzeit überprüfen
<p>sind zu stark gebräunt</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Teig zu jung ● zu lange Backzeit ● zu hohe Fetttemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> ● angegebene Teigtemperatur und Ballengare einhalten ● Backzeit optimieren ● Fetttemperatur überprüfen Soll: 170 bis 175 °C
<p>haben eine zu hohe Fettaufnahme</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Backfett zu kalt ● offener Schluss ● Backgut ungenügend abgetropft 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fetttemperatur einhalten (s. o.) ● Wirkraumhöhe und Wirkzeit optimal einstellen ● Gebäcke besser abtropfen lassen; auf Papier abkühlen
<p>haben eine trockene Krume</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● zu fester Teig ● zu alter Teig 	<ul style="list-style-type: none"> ● Schüttflüssigkeit anpassen ● Ballengare und Teigtemperatur einhalten
<p>haben einen Fehlgeschmack</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● hohe Fettaufnahme ● verbrauchtes Siedefett/ Backfett 	<ul style="list-style-type: none"> ● Backfett zu kalt ● Siedefett erneuern (visuell kann man verbrauchtes Fett durch dunklere Farbe, feineren Schaum und eine höhere Zähigkeit erkennen)