



Textura más suave y tierna que permite reducir el tiempo de fritura.

CONSEJO

En el momento de fermentar, untar el recipiente con aceite para que no se pegue la masa al retirarla.

BERLINAS

Para 30 unidades aprox.

INGREDIENTES

- 1 kg harina floja
- 220 g huevo
- 20 g leche en polvo
- 270 g agua
- 20 g sal
- 125 g azúcar
- 25 g levadura prensada
- 10 g masa madre en polvo
- 5 g impulsor
- 10 g mejorante para panadería
- 164 g Optima Bakery sabor mantequilla + 36 g de agua o 200 g de mantequilla

Optima Bakery sabor mantequilla se integra bien en el amasado.

PASO A PASO

1. Amasar todos los ingredientes hasta formar la malla glutínica.
2. Dejar reposar, en bloque, durante 10 minutos.
3. Laminar la masa a 12 mm de grosor y semicongelar.
4. Cortar piezas de 8 cm de diámetro con un agujero en el centro de 3,5 cm de diámetro.
5. Fermentar durante 1 hora a 27-28 °C.
6. Freír las piezas en aceite a 180 °C.
7. Dejar enfriar y rebozar las berlinas en un baño de azúcar glas disuelta en un 15% de agua.



-48% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.294 kJ / 307 kcal	1.294 kJ / 307 kcal
Grasas de las cuales saturadas	10,5 g 3,5 g	10,5 g 6,6 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	46 g 7,5 g	46 g 7,5 g
Proteínas	7 g	7 g
Sal	1 g	1 g