

caramel Berliner

Rezept entworfen von der
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Rezept für 420 Caramel Berliner



Weizenvor-	3.002 g	Weizenmehl Type 550
teig Berliner	498 g	Hefe
(TA166)	1.999 g	Wasser (TA166)

Knetzeit	4 Min. Stufe 1
	4 Min. Stufe 2
	Teigtemperatur: 24 °C
	Teigreife: 30 Min. Reifezeit

End-Position	7.000 g	Weizenmehl Type 550
Caramel	1.000 g	Zucker
Berliner	500 g	Vollmilchpulver
	200 g	Salz
	200 g	Vanille
	100 g	Zitrone, abgerieben
	1.000 g	Butter
	1.500 g	Ei
	1.200 g	Eigelb
	1.500 g	Wasser

Kneten ca. 2 Min. im Stephanmixer
Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 2 x 15 Min.

Aufarbeiten Ballengewicht: 1.200 g – 1.400 g
Ballengare: 15 Min.
Teigballen nach der Teigruhezeit pressen und rundwirken. Die Teiglinge werden auf Backdielen gelegt und auf Gare gestellt.

Backen Backtemperatur: 180 °C
Gesamtbackzeit: ca. 7 Min.
Bei fast voller Gare werden die Berliner mit dem Schluss nach oben in die heiße Friteuse gegeben und der Deckel wird verschlossen. Nach ca. 3 Min. erstmals den Deckel öffnen, die Berliner wenden und mit offenem Deckel weiterbacken. Nach 2 bis 3 Min. die Berliner nochmals wenden und ca. 0,5 Min. fertigbacken. Vor dem Herausnehmen werden die Berliner nochmals gewendet, so dass sie nun mit dem Schluss nach unten im Korb liegen. Kurz abtropfen lassen, mit 25 g Butter-Caramel-Füllung füllen und die Unterseite in Kristallzucker wälzen. Oberseite in temperierte Fondant Butter-Caramel-Glasur eintauchen und nach dem Auskühlen mit Kuvertüre filieren.

Butter-Caramel salted-Füllung 7.500 g Butter-Caramel salted-Füllung

Caramel-Fondant 4.500 g Fondant Fertigglasur
1.500 g Butter-Caramel-Füllung
Fondant und Butter-Caramel-Füllung auf 40 °C erhitzen und glatt rühren.