

Credin Berliner

Produto Completo para Massas Lêvedas Fritas,
Bolas de Berlim e Doughnuts



Bolas de Berlim à portuguesa







Sabia que apesar da receita original ser proveniente da Alemanha, é em Portugal que tem mais fãs? Atualmente, a Bola de Berlim já é o terceiro doce mais consumido pelos portugueses, estando apenas atrás do Pastel de Nata e do Croissant. Vai uma Bola de Berlim?



RECEITA

- 1.000 g CREDIN BERLINER
- ± 150 g Ovos (± 3)
- 300 g Água
- 75 g Levedura fresca
- 25 g ou Levedura seca CREDIN PASTELARIA

PROCEDIMENTO

-  Amassar todos os ingredientes durante ± 20 min.
-  Deixar repousar ± 15 min.
-  Dividir, Pesar e Enrolar. Tender nos formatos desejados.
-  Dispor as peças em tabuleiros forrados com papel siliconizado e untados com CREFINO.
Colocar na estufa a fermentar: 40 min - 30 °C - 70 % de humidade.
-  Numa fritadeira com Margarina Fritos a ± 170 °C, colocar as peças e ir virando de ambos os lados, até obter a cor e consistência adequada.
-  Após a fritura passar por açúcar em pó lustre e rechear com creme a gosto.

BOLAS DE BERLIM com Softcake Ruby

RECEITA

APARELHO 1 (Massa):

1.000 g CREDIN BERLINER
550 g CREDIN SOFTCAKE RUBY
350 g Água
160 g Ovos
75 g Levedura fresca
20 g ou Levedura seca de pastelaria

Rendimento da Receita: 42 peças de 50 g



BOLAS DE BERLIM com Softcake Choco Dark Sp

RECEITA







APARELHO 1 (Massa):

1.000 g CREDIN BERLINER
550 g CREDIN SOFTCAKE CHOCO DARK SP
350 g Água
160 g Ovos
75 g Levedura fresca
20 g ou Levedura seca de pastelaria

Rendimento da Receita: 42 peças de 50 g



PROCEDIMENTO

-  Amassar todos os ingredientes durante 3 min - 1ª veloc. / 7 min - 2ª veloc.
-  Deixar repousar durante 10 minutos.
-  Dividir em empelos de aprox. 1.500 g e cortar na divisora.
-  Dispor as peças em tabuleiros forrados com papel siliconizado e untados com CREFINO. Colocar na estufa a fermentar: 40 min - 30 °C - 70 % de humidade.
-  Numa fritadeira com Margarina Fritos a ± 160 °C colocar as peças e ir virando de ambos os lados até obter a cor e consistência adequada.
-  Após a fritura passar por açúcar em pó lustre e rechear com creme a gosto.

SABIA QUE...



...a Bola de Berlim tem nomes diferentes noutros países? No Brasil chamam-lhe *Sonho*, na Finlândia *Hillomunkki*, em Itália são *Bomboloni* e na Eslovénia de *Krof*, mas acredite, nenhum supera as nossas Bolas de Berlim.



Berliner de Tomate

RECEITA

APARELHO 1 (Massa):

- 1.000 g CREDIN BERLINER
- 1.000 g CREDI FAST PIZZA MIX
- 600 g CREDI FAST MOLHO DE PIZZA
- ± 225 g Água
- 225 g Ovos
- 75 g Levedura fresca
- 20 g ou Levedura seca CREDIN PASTELARIA

DECORAÇÃO:

- q.b. CREDIN 4 SEMENTES
- q.b. Orégãos e Manjerição secos

Após a fritura decorar de imediato e deixar arrefecer. Para rechear pode utilizar diferentes sabores salgados a gosto, como exemplo: Paté de Atum; Paté de Azeitona; Paté de ervas aromáticas. Salientar a necessidade de refrigeração para conservar este tipo de recheios.

Rendimento da Receita: 42 peças de 50 g



DOUGHNUTS

Credin Berliner

RECEITA

APARELHO 1 (Massa):

- 1.000 g CREDIN BERLINER
- 450 g Água
- 75 g Levedura fresca
- 25 g ou Levedura seca CREDIN PASTELARIA

Após a fritura poderá decorar os doughnuts a gosto

Rendimento da Receita: ± 51 doughnuts.

PROCEDIMENTO

- Amassar todos os ingredientes durante 3 min - 1ª veloc. / 7 min - 2ª veloc.
- Deixar repousar durante 10 minutos.
- Dividir em empelos de aprox. 1.500 g e cortar na divisora. No caso dos Doughnuts com buraco, utilizar um cortante próprio de Doughnuts para modelar a massa.
 - Disponer as peças em tabuleiros forrados com papel siliconizado e untados com CREFINO. Colocar na estufa a fermentar: 40 min - 30 °C - 70 % de humidade.
- BERLINER DE TOMATE: Colocar na estufa a fermentar: 40 minutos 30 °C, 70 % de humidade.
- DOUGHNUTS: Colocar na estufa a fermentar: ± 20 minutos a 35 °C e 80 % de humidade.
- Numa fritadeira com Margarina Fritos a ± 160 °C colocar as peças e ir virando de ambos os lados até obter a cor e consistência adequada.



*"Olhá bolinha.
Com creme e sem creme..."*

são as palavras que mais gostamos de ouvir num dia de Verão nas praias portuguesas.

CREDIN