

A grande versatilidade de CREDI® ALFARROBA 50 permite também o fabrico de variada pastelaria lêveda, nomeadamente as bolas de Berlim com alfarroba. Uma agradável influência mediterrânica para a bola de Berlim!

A receita sugerida de CREDIN BERLINER com a adição de 20% de CREDI® ALFARROBA 50 permite obter bolas de Berlim de excelente qualidade.

- Bolas com miolo macio e regular
- Formato redondo e estável
- Bolas com cor escura e sabor agradável a alfarroba
- A massa é muito estável na refrigeração e fermentação bloqueada



BOLA de BERLIM com ALFARROBA

RECEITA:

CREDIN BERLINER	2.000 g
CREDI® ALFARROBA 50	400 g
CREDICAU PÓ (opcional)	30 g
Margarina CREDIN BOLO-REI	60 g
Claras	60 g
Açúcar	60 g
Água	± 680 g
Ovos	370 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	± 40 g
ou Levedura Fresca	± 120 g

RECHEIO:

BAGE CREMIN - creme de pasteleiro

PROCEDIMENTO:

Amassar todos os ingredientes durante ± 20 minutos.
Repousar a massa ± 15 minutos. Dividir, pesar e enrolar.
Tender as peças com o tamanho e formato desejado.
Colocar em tabuleiros previamente untados com CREFINO spray.
Levedar cerca de 40 minutos e fritar com CREDIN FRITOS a ± 170 °C.
Rechear com creme de pasteleiro BAGE CREMIN.

***Sabia** que o nome científico da Alfarrobeira é **Ceratonia siliqua** que deriva do grego **kerátion** que também deu origem ao termo **quilate**, a unidade de peso usada para metais e pedras preciosas?
Uma antiga prática comum no Médio Oriente era a de pesar ouro e pedras preciosas com as sementes da Alfarrobeira.*

