

IREKS **STAR**
BERLINER



IREKS STAR BERLINER

Rigtige håndværksberlinere

Med IREKS STAR BERLINER får du både de bedste ingredienser og en høj forarbejdningssikkerhed – med kvalitet, smag og passion til dig og dine kunder.

Arbejdsfordele

- Elastisk og smidig dej
- Velegnet til frost
- Meget høj rasketolerance og høj raskestabilitet
- God volumen og opbagning

Høj kvalitet

- Gyldenbrun farve
- Blød og saftig krummestruktur med lang friskholdning
- Kort i biddet
- Fin aroma samt en velfrundet smag af smør

Berlinere

med IREKS STAR BERLINER

IREKS STAR BERLINER	10.000 g
Helæg	2.000 g
Gær	700 g
Vand (ca.)	2.900 g
Totalvægt	15.600 g

Æltetid:	2 min. langsomt + 6 – 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	24 – 26 °C
Liggetid:	Ingen
Dejvægt:	1.200 – 1.600 g pr. bræk
Hviletid:	15 min.
Opslåning:	Virkes op som boller på maskinen
Rasketid:	60 – 70 min.
Bagetemp.:	Koges i fedt ca. 175 °C
Bagetid:	Ca. 3 min. på hver side
Fremgangsmåde:	Efter hviletiden virkes dejen op til boller. De sættes på plader med lidt mel eller på klæde. De raskes, koges og rulles i sukker.
Topping:	Sukker



Sæt ekstra smag på julen med den klassiske tyske julekage – saftig og fyldt med tørrede frugter og marcipan.

Stollen

med IREKS STAR BERLINER

Iblødsætning

Rosiner	3.000 g
Sukat	900 g
Orangetern	900 g
Rom	300 g
<hr/>	
Totalvægt	5.100 g

Grunddej

IREKS STAR BERLINER	10.000 g
Iblødsætning	5.100 g
Smør	1.000 g
Sukker	800 g
Æg	500 g
Gær	600 g
Vand (ca.)	3.200 g
<hr/>	
Totalvægt	21.200 g

Fyld

Marcipan eller bittermasse 50 g
(Tilsæt evt smag som pistacie, rom eller ristede mandler.)

Æltetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Iblødsætningen tilsættes de sidste 2 min. af æltetiden.

Dejtemp.: 27 °C

Liggetid: 15 min.

Dejvægt: 600 g

Hviletid: 10 min. i virk

Opslåning: Som stollen – se under Fremgangsmåde

Rasketid: Ca. 45 min.

Bagetemp.: 180 °C

Bagetid: 30 – 35 min.

Fremgangsmåde: Efter hviletiden rulles dejen flad, ikke for tyndt. Den skal være lidt tykkere i yderkant. I midten lægges en stang af marcipan. Dejen foldes over, så den ligner en halvmåne. Lukningen presses med rullepind.

Topping: Efter bagning pensles der med smeltet smør, og flormelis drysses over.



Himmelske BERLINERE



Himmelske BERLINERE

Klassisk håndværk og dobbelt op på fyld

En berliner med let krumme, luftig creme og spændende smag: Hele 7 varianter med fyld i alle tænkelige kombinationer – kirsebær, pistacie, nougat, karamel, græskarkerner, æble og pebermynte – sammen med den lækreste flødecreme og overdådig pynt. En himmelsk mundfuld.

Berlinere

med IREKS STAR BERLINER

IREKS STAR BERLINER	10.000 g
Helæg	2.000 g
Gær	700 g
Vand (ca.)	2.900 g
Totalvægt	15.600 g

Æltetid:	2 min. langsomt + 6 – 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	24 – 26 °C
Liggetid:	Ingen
Dejvægt:	1.200 – 1.600 g pr. bræk
Hviletid:	15 min.
Opslåning:	Virkes op som boller på maskinen
Rasketid:	60 – 70 min.
Bagetemp.:	Koges i fedt ca. 175 °C
Bagetid:	Ca. 3 min. på hver side
Fremgangsmåde:	Efter hviletiden virkes dejen op til boller. De sættes på plader med lidt mel eller på klæde. De raskes, koges og køles af.
Topping:	Berlinerne fyldes og dekoreres efter ønske.



Kirsebærberliner

med IREKS STAR BERLINER og IREKS KOLDCREME

Fyld (creme og kirsebærmarmelade)	
IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Letpisket fløde	400 g
Totalvægt	1.700 g

Kirsebærmarmelade (efter smag)

Berlinere: Se grundopskrift

Fremgangsmåde: Cremepulver og vand piskes sammen og fløden vendes i. Berlinerne sættes på højkant og fyldes med kirsebærmarmelade og flødecreme. De fyldte berlinere pyntes med fløde, friske kirsebær og chokoladepynt eller efter ønske.

Pebermynteberliner

med IREKS STAR BERLINER og IREKS KOLDCREME

Fyld (pebermyntecreme og chokolade)	
IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Letpisket fløde	400 g
Chokoladestykker	300 g
Pebermynteolie (se dosering på flasken)	
Totalvægt	2.000 g

Berlinere: Se grundopskrift

Fremgangsmåde: Cremepulver og vand piskes sammen og de øvrige ingredienser vendes i. Berlinerne sættes på højkant og fyldet sprøjtes i. De fyldte berlinere pyntes med chokoladestriber, fløde, chokoladepynt og citronmelisse eller efter ønske.

Nougatberliner

med IREKS STAR BERLINER og IREKS KOLDCREME

Fyld (creme og karamel)	
IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Letpisket fløde	400 g
Nougat	300 g
Totalvægt	2.000 g

Karamel (efter smag)

Berlinere: Se grundopskrift

Fremgangsmåde: Cremepulver, vand og nougat piskes sammen og fløden vendes i. Berlinerne sættes på højkant. Der sprøjtes en lille klat karamel i, og de fyldes op med nougat-flødecreme. De fyldte berlinere pyntes med hakkede karamelchokoladeparer, perlesukker og citronmelisse eller efter ønske.

Pistacieberliner

med IREKS STAR BERLINER og IREKS KOLDCREME

Fyld (pistaciecreme)	
IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Letpisket fløde	400 g
Pistaciepasta (se dosering på flasken)	
Totalvægt	1.700 g

Berlinere: Se grundopskrift

Fremgangsmåde: Siderne af berlinerne pensles med neutral gelé eller glace og dyppes i pistaciestykker. Cremepulver, vand og pistaciepasta piskes sammen. Den letpiskede fløde vendes i. Berlinerne sættes på højkant og de fyldes med pistacieflødecreme. De fyldte berlinere pyntes med fløde, blåbær, guldperler og citronmelisse eller efter ønske.

Topping: Pistaciestykker

IREKS **STAR**
BERLINER



Berliner med æble

med IREKS STAR BERLINER

Fyld (æblekompot)

Æbletern	1.000 g
Smør	10 g
Kanel	5 g
Totalvægt	1.015 g

Berlinere: Se grundopskrift

Fremgangsmåde: Æbler skæres i små tern og ristes i en gryde med smør og kanel til de er møre. Kompotten køles af. Berlinerne sættes på højkant og fyldes med æblekompot. De fyldte berlinere pyntes med fløde, tørret æble og citronmelisse eller efter ønske.



Halloweenberliner

med IREKS STAR BERLINER og IREKS KOLDCREME

Fyld (græskarkernecreme)

IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Letpisket fløde	400 g
Sukkerristede græskarkerner	300 g
Totalvægt	2.000 g

Sukkerristede græskarkerner

Græskarkerner	200 g
Sukker	50 g
Smør	50 g

Berlinere: Se grundopskrift

Fremgangsmåde: Græskarkerner, sukker og smør ristes sammen i en gryde til det er gyldent. Cremepulver og vand piskes sammen. Den letpiskede fløde og de sukkerristede græskarkerner vendes i. Berlinerne fyldes med græskarcreme og pyntes med orangechokolade, marcipan, sukkerristede græskarkerner og chokoladepynt.



Snemandberliner

med IREKS STAR BERLINER og IREKS KOLDCREME

Fyld (vaniljecreme)

IREKS KOLDCREME	300 g
Vand	1.000 g
Letpisket fløde	400 g
Vaniljepasta (se dosering på flasken)	
Totalvægt	1.700 g

Berlinere: Se grundopskrift

Fremgangsmåde: Cremepulver, vand og vanilje piskes sammen og den letpiskede fløde vendes i. Berlinerne fyldes med flødecreme, og de pyntes som snemænd.

Himmelske
BERLINERE

07.21 | 600 | 6211484 DK



Luksusberlinere med eksklusivt fyld

Kog lækre berlinere med **IREKS STAR BERLINER** –
og fyld dem med smagfuldt frugtfyld eller uimodståelig cremefyldning.



CBP varenr. 30060
Igos Fruit filling Rabarber
5 kg



CBP varenr. 30061
Igos Fruit filling Hindbær
14 kg



CBP varenr. 30064
Igos Fruit filling Appelsin
5 kg



CBP varenr. 32145
**Callebaut crema dell'artigiano
fondent/creme - chokolade**
10 kg



CBP varenr. 32144
**Callebaut noccia creme/fyldning
- med hasselnøddesmag**
10 kg



CBP varenr. 40504
IREKS STAR BERLINER
12,5 kg