



☰
KATEGORI

Industri, Konditori

🏠
**FÄRDIG
PRODUKT**

Doughnut

BERLINER MUNK

INGREDIENSER

Grupp Degen

Ingrediens

Bakels Berlinermix

Vatten

Ägg

Bakels Torrjäst

KG

2.000

0.600

0.400

0.050

Total vikt: 3.050

Grupp Fyllning Vanilj

Ingrediens

Vatten

Bakels Brilliant Kräm

Vispgrädde

KG

0.800

0.300

0.200

Total vikt: 1.300

ARBETSBESKRIVNING

1: Blanda ingredienserna till en homogen massa.

2: Deg temperaturen bör ligga kring 26-27C

3: Låt degen vila ca 10 min

4: Väg bitarna till 60 g och gör dem runda.

5: Lägg bitarna på en plåt eller träskiva och jäs dem ca 45-50 min.

6: Blanda ihop vaniljkrämen och vispa den i några min, ställ i kyl.

7: Friter bullarna i olja, oljan bör vara minst 180C

8: Gör ett hål i sidan och fyll dem med vaniljkräm och doppa dem i socker blandat med kanel eller kardemumma.