

## Berlina

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Masa de Berlina	45g
Glasa de azúcar	7g
<b>TOTAL</b>	<b>52g</b>



<b>Ancho:</b>	<b>105 mm.</b>	<b>Largo:</b>	<b>105 mm.</b>	<b>Alto:</b>	<b>33 mm.</b>
---------------	----------------	---------------	----------------	--------------	---------------

### Ingredientes amasado

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>
<b>Berlina 100%</b>	1000g
Agua	450g
Levadura	35g
Total masa	1485g
Peso pieza	45g
Cantidad de piezas	33

### Receta

#### **Glasa de Azúcar**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Método</b>
<b>Surfin</b>	1000g	Mezclar todos los ingredientes hasta homogenizar.
Agua caliente	220g	

### Proceso

Amasado:	Artofex 16 minutos, a los 5 minutos añadir la levadura.
Temperatura de la masa:	25-27° C.
Reposo en bloque:	-
Peso:	45g
Laminado:	Estirar seguidamente hasta 1'3 cm. de grosor. Dejar en reposo estirada unos 5 minutos.
Forma:	Cortar piezas de 45-50g y dejar sobre telas con harina.
Fermentación:	30° C y 80% HR durante 1 hora 25 minutos.
Acabado antes de freír:	Dejar fuera 10 minutos para que coja piel.
Temperatura de cocción:	Freír a 180-185° C poniendo la parte superior hacia abajo.
Tiempo de cocción:	40 segundos + dar la vuelta y sumergir durante 40 segundos.

### Acabado

Glasear las Berlinas cuando estén todavía calientes para que el glaseado se seque.