

Autour des boules de Berlin

Les meilleurs produits pour boules de Berlin en un seul endroit





Contenu

Mélanges.....	3
Fourrer et glacer	4
Fourrer et saupoudrer.....	5
Abricotures et glaçages	6
La confection des boules de Berlin	7
Graisses à frire.....	8

Les meilleurs mélanges pour boules de Berlin

LES MÉLANGES S'UTILISENT ÉGALEMENT POUR D'AUTRES PRODUITS LEVÉS FRITS

Des mélanges qui vous permettent d'obtenir de façon simple, sûre et rationnelle de délicieuses pâtes levées pour boules de Berlin

Boule de Berlin 100%

Mélange en poudre de la meilleure qualité et prêt à l'emploi. Il permet de confectionner la pâte levée pour boules de Berlin. Sûr et facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau, de la levure et de l'œuf.

Art. 00853050025.0, sac de 25 kg

Avantages

- utilisation des plus faciles
- évite les variations de qualité et de farine
- stockage simplifié (un seul produit)
- joli col blanc bien apparent
- longue conservation
- faible absorption de graisse
- aucun affaissement de la surface

Boulfin 50%

Prémélange sous forme de poudre pour la confection de pâte levée pour boules de Berlin.

Art. 00201100015.0, carton de 15 kg

Avantages

- prix de revient avantageux, puisque vous utilisez 50% de votre propre farine
- formation classique du col
- mie savoureuse
- très bonne conservation
- absorption normale de graisse

Boule de Berlin spéciale 20%

Concentré sous forme de poudre, de la meilleure qualité pour confectionner la pâte levée pour boules de Berlin.

Art. 00475050025.0, sac de 25 kg

Avantages

- prix de revient très avantageux, puisque vous utilisez 80% de votre propre farine
- joli col blanc bien apparent
- bonne conservation grâce à une absorption faible de graisse
- faible absorption de graisse
- aucun affaissement de la surface

Avantages

- réussite garantie
- confection simple, rationnelle et rapide
- pour tous types de conduite
- excellente stabilité à la fermentation
- possède de bonnes propriétés de pétrissage et se travaille bien en machine
- économique grâce à une température peu élevée de la graisse
- boules de Berlin stables à la congélation (possibilité de constituer un stock)

Recette de base

Avec Boule de Berlin 100%

Boule de Berlin 100%	2000 g
Eau, froide	450 g
Œuf entier pasteurisé.	400 g
Levure, fraîche*	150 g
Poids de la pâte	3000 g

Avec Boulfin 50%

Boulfin 50%	1500 g
Farine blanche, type 550	1500 g
Eau, froide	1000 g
Œuf entier pasteurisé	500 g
Levure, fraîche*	150 g
Poids de la pâte	4650 g

Avec Boule de Berlin spéciale 20%

Boule de Berlin spéciale 20%	400 g
Farine blanche, type 550	1600 g
Eau, froide	530 g
Œuf entier pasteurisé	500 g
Senna Milla soft ou Graisse boulangère Agrano...	100 g
Levure, fraîche*	150 g
Poids de la pâte	3280 g

* La quantité de levure varie en fonction du procédé de fabrication (directe, réfrigérée, congélation etc.)

Confection

Pétrissage (spirale) ... bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température idéale de la pâte	22-24° C
Pointage en cuve.....	10 minutes
Poids des pâtons.....	45 g
Apprêt (32° C/60-70% hum. rel.).....	60 minutes
Repos (au réfrigérateur).....	10-15 minutes
Température de la graisse.....	160-170° C
Frire	7-8 minutes

Pétrir, peser des pâtons, couvrir et mettre en fermentation pendant 10 minutes. Diviser à la presse, travailler en rond, poser sur des planches à enfourner et laisser fermenter. L'apprêt optimal se situe à 32° C avec un taux d'humidité relative de 70%. Pour obtenir un joli col blanc, il est important d'entreposer les boules de Berlin au réfrigérateur pendant 10-15 minutes.

Art. 00609150010.0 **Graisse boulangère Agrano**, seau 10 kg

Art. 00529100015.0 **Senna Milla soft**, seau de 15 kg

Fourrer et glacer

Marmelades

Nos marmelades sont stables à la cuisson. Elles sont depuis longtemps synonymes de qualité, puisqu'elles sont confectionnées avec les meilleurs fruits et selon une recette de Waespe qui a largement fait ses preuves. Parfaites pour vos boules de Berlin.

Marmelade d'abricots

Art. 12250100013.0, seau de 13 kg

Préparation pour boules de Berlin extra

N'est pas stable à la cuisson

Art. 13450100013.0, seau de 13 kg

Marmelade de framboise sans grains

Art. 12450100013.0, seau de 13 kg

Marmelade de framboise avec grains

Art. 12550100013.0, seau de 13 kg

Marmelade de framboise Selection sans grains

Art. 12400100013.0, seau de 13 kg

Marmelade tous fruits extra

Art. 12600100013.0, seau de 13 kg

Crèmes au chocolat

Nos crèmes au chocolat prêtes à l'emploi se travaillent directement au sortir de seau et sont parfaites tout aussi bien pour fourrer que pour glacer vos boules de Berlin.

Schokobella

Art. 25367100006.0, seau de 6 kg

Schokobella blanc

Art. 25370100006.0, seau de 6 kg

Avantages

- se travaille directement au sortir du seau
- les glaçages et crèmes à fourrer sont stables à la congélation et décongélation

Utilisation

- température pour fourrage: 16-20° C
- ne pas chauffer au-delà de 50° C
- Schokobella n'est pas stable à la cuisson



Fourrer et saupoudrer

Poudre à crème à froid

Notre poudre à crème à froid vous permet d'obtenir une crème légère et aérée au goût subtil de vanille et cela en un tour de main. Il est possible de l'affiner avec de la crème entière, des arômes ou des spiritueux, selon le procédé all-in.

Nova

Dosage crème: 400 g Nova/1 litre d'eau

Dosage crème stable à la cuisson: 450 g Nova/1 litre d'eau

Art. 00053050010.0, sac de 10 kg

Art. 00053050025.0, sac de 25 kg

Avantages

- utilisation facile et sûre
- matières premières d'excellente qualité
- dosage économique
- utilisation diverse
- un dosage approprié rend la crème stable à la cuisson
- les crèmes sont stables à la congélation et à la décongélation

Confection/utilisation

Mélanger la poudre à l'aide d'un mixer pendant 1 minute à vitesse réduite, puis battre pendant 4 minutes à vitesse rapide. Ce procédé donne à la crème son plein arôme qui ne se développe pleinement qu'au bout de 30 minutes environ.

Poudre à décor sucrée

Notre poudre à décor au goût subtil de vanille est particulièrement recommandée pour le saupoudrage des boules de Berlin et donuts. Contrairement au sucre glace classique, il est possible de saupoudrer Bianca sur des pièces chaudes jusqu'à 35° C.

Bianca

Art. 00366100010.0, carton de 10 kg

Avantages

- donne au produit son aspect fini
- adhésion optimale sur des pièces chaudes jusqu'à 35° C
- bon pouvoir couvrant et de ce fait économique à l'usage
- ne graisse ni n'humidifie
- n'est soluble ni dans l'eau ni dans la graisse

Utilisation

Saupoudrer Bianca manuellement ou mécaniquement. Il n'est pas nécessaire de saupoudrer préalablement du sucre en poudre, cela est même déconseillé, celui-ci se gorgeant d'humidité et pouvant alors se décoller avec la poudre à décor sucrée.



Abricotures et glaçages

Abricotures

Nos abricotures sont prêtes à l'emploi. Elles servent de base au glaçage et ont un goût d'abricot, légèrement acidulé. Elles donnent non seulement du goût, mais permettent de bien séparer le produit du glaçage final (fondant). Elles évitent le dessèchement précoce des cuissons, mais également l'absorption par ces dernières de l'eau contenu dans le glaçage, ce qui aurait pour conséquence de le cristalliser.

Apricotfix original

Art. 11100100013.0, seau de 13 kg

Apricotfix original, sans conservateur

Art. 11150100013.0, seau de 13 kg

Mode d'emploi

Porter la pâte à ébullition et badigeonner les cuissons sortant du four à l'aide d'un pinceau.

Apricotier-Star

Spécialement conçu pour pulvérisateur
Art. 11000100012.0, seau de 12 kg

Mode d'emploi

Sortir du seau et pulvériser à la machine sur les cuissons sortant du four. Alternative: porter à ébullition et pulvériser sur les cuissons refroidies.

Fondants

Nos fondants délicatement moelleux font partie de nos classiques depuis de nombreuses années. Ils garantissent une confection simple et une utilisation sûre de fondant blanc. Aucune limite pour restreindre votre esprit créatif: ajouter colorants alimentaires, arômes, poudre de cacao ou spiritueux pour varier sans fin les plaisirs visuels et gustatifs.

Fondant poudre

Dosage: 1000 g de poudre/150 g d'eau
Art. 00063050025.0, sac de 25 kg

Fondant-Freeze

Dosage: 1000 g de poudre/160 g d'eau
Stable à la congélation et décongélation
Art. 00385050025.0, sac de 25 kg

Fondant-Freeze sans gélatine

Dosage: 1000 g de poudre/150 g d'eau
Stable à la congélation et décongélation
Art. 00686050025.0, sac de 25 kg

Confection/mode d'emploi

Mélanger soigneusement de l'eau tiède et le fondant de votre choix, afin d'éviter la formation de grumeaux. Chauffer à 35-40° C. Badigeonner les cuissons à l'aide d'un pinceau ou directement du récipient. Il est possible de modifier la quantité d'eau en fonction de la consistance et de l'utilisation souhaitées. Important: ne pas chauffer les fondants au-delà de 50° C.

Fondant blanc, moyen

Pâte prête à l'emploi
Art. 31140100015.0, seau de 15 kg

Confection/mode d'emploi

Chauffer à 35-40° C. Badigeonner les cuissons à l'aide d'un pinceau ou directement du récipient. Possibilité de diluer avec du sirop de sucre. Important: ne pas chauffer les fondants au-delà de 50° C.

La confection des boules de Berlin

Erreur	Cause	Remède
Pâte à boule de Berlin		
Pâtes trop humides	<ul style="list-style-type: none"> – Trop de liquide de coulage – Température de la pâte trop basse – Temps de pétrissage trop court 	<ul style="list-style-type: none"> – Réduire le liquide de coulage – Adapter la température de la pâte, 22-24° C – Adapter le temps de pétrissage
Pâtes trop fermes, manquent de souplesse	<ul style="list-style-type: none"> – Trop peu de liquide de coulage – Pâte insuffisamment pétrie 	<ul style="list-style-type: none"> – Adapter la quantité d'eau de coulage et maintenir la température de la pâte, 22-24° C – Rallonger le temps de pétrissage et tester
Les pâtes ne se développent pas durant le pointage des pâtons	<ul style="list-style-type: none"> – Température de la pâte trop basse – Quantité de levure 	<ul style="list-style-type: none"> – Respecter la température de la pâte (22-24° C), augmenter éventuellement la température de l'eau de coulage – La quantité de levure varie en fonction du procédé de fabrication (directe, réfrigérée, congélation etc.)
Pâtons pour boules de Berlin		
Pâtons informes qui déchirent au boulage	<ul style="list-style-type: none"> – Optimiser le réglage de la diviseuse – Irrégularité des boulés 	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifier le réglage – Régler la hauteur et le temps de boulage – Disposer les boulés de façon régulière sur la plaque à presse
Croûtage des pâtons	<ul style="list-style-type: none"> – Température de la pâte trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> – Respecter la température préconisée, ajouter éventuellement de l'eau glacée
Fermentation trop lente	<ul style="list-style-type: none"> – Pâte trop froide 	<ul style="list-style-type: none"> – Respecter la température de la pâte, 22-24° C – Vérifier le réglage de la chambre (32° C/70% d'humidité relative)
Pâtons: clé s'ouvre durant la fermentation ou la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> – Façonnage non optimal des pâtons 	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifier le réglage, la plaque à presse, hauteur et temps de boulage. Disposer les boulés de façon régulière sur la plaque à presse
Stabilité insuffisante à la fermentation	<ul style="list-style-type: none"> – Pâte trop souple – Chambre de fermentation trop humide – Apprêt est trop long 	<ul style="list-style-type: none"> – Réduire l'eau de coulage – Vérifier le réglage de la chambre (32° C/70% d'humidité relative) – ¾ de la fermentation
Boules de Berlin		
Vilaine forme	<ul style="list-style-type: none"> – Pâte trop ferme – Formation de croûte 	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifier la consistance de la pâte et adapter la quantité d'eau de coulage – Protéger des courants d'air (avant de déposer en chambre de fermentation et en fin de fermentation)
Déformation à la fermentation	<ul style="list-style-type: none"> – Pâte trop ferme – Façonnage trop serré – Apprêt trop court 	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifier la consistance de la pâte et adapter la quantité d'eau de coulage – Régler la plaque à presse – Allonger le temps de fermentation
Formation de bulles à la surface	<ul style="list-style-type: none"> – Pâtons trop humides 	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifier le réglage de la chambre (32° C/70% d'humidité relative) – Laisser raffermir plus longtemps
Les boules de Berlin trop petites	<ul style="list-style-type: none"> – Pâte trop ferme – Temps d'apprêt trop court – Temps d'apprêt trop long 	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifier la consistance de la pâte et adapter la quantité d'eau de coulage – Allonger le temps de fermentation – Réduire le temps de fermentation
Col et surface plissés	<ul style="list-style-type: none"> – Pâte trop souple – Surface des pâtons trop humide – Temps de cuisson trop court 	<ul style="list-style-type: none"> – Adapter la consistance de la pâte – Laisser durcir les pâtons plus longtemps – Vérifier le temps de cuisson
Coloration trop prononcée	<ul style="list-style-type: none"> – Pâte trop jeune – Cuisson trop longue – Température de la graisse trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> – Respecter la température de la pâte et le temps de fermentation – Optimiser le temps de cuisson – Vérifier la température de la graisse, 160-170° C
Trop grande absorption de graisse	<ul style="list-style-type: none"> – Graisse à frire trop froide – Clé ouverte – Produit insuffisamment égoutté 	<ul style="list-style-type: none"> – Respecter la température de la graisse, 160-170° C – Régler la hauteur et le temps de boulage – Egoutter soigneusement les produits, et les laisser refroidir sur du papier
Mie sèche	<ul style="list-style-type: none"> – Pâte trop ferme – Pâte trop vieille 	<ul style="list-style-type: none"> – Adapter l'eau de coulage – Respecter la fermentation et la température de la pâte
Les boules de Berlin ont un arrière-goût	<ul style="list-style-type: none"> – Grande absorption de graisse – Graisse à frire périmée 	<ul style="list-style-type: none"> – Graisse à frire trop froide – Renouveler la graisse

Les meilleurs produits pour boules de Berlin en un seul endroit

Graisses à frire

Nos graisses à frire non hydrogénées sont à base de matières premières exclusivement végétales. Elles se conservent particulièrement longtemps et sont de ce fait économiques. Leur qualité garantit une neutralité gustative préservant ainsi la saveur authentique des boules de Berlin.

Senna Goldfritter non hydrogéné

Graisse à frire purement végétale (non hydrogénée), en plaquettes.
Art. 00531100010.0, carton de 10 kg

Avantages

- taux d'acides gras trans: <1%
- haut rendement
- point de fumage élevé
- stabilité maximale à la chaleur et résistance à une utilisation soutenue
- absolument neutre en odeur et en goût
- produits frits moelleux et fondants
- excellente fusion
- après refroidissement, aucun dépôt de film gras sur les produits frits
- bonne cristallisation et tenues des produits frits
- absorption minimale de graisse

Senna Milla fritter

Graisse à frire purement végétale (non hydrogénée), en plaquettes.
Art. 00530100010.0, carton de 10 kg

Avantages

- taux d'acides gras trans: <1%
- résistance à la chaleur
- économique d'emploi
- point de fumage élevé

BOULE DE BERLIN 100%

Art. 00853050025.0

Livraison en sacs de 25 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, graisses végétales*, lactosérum en poudre, sucre, émulsifiants (E 471, E 472e), farine de blé pré-gélatinisée, gluten de blé, sel de cuisine iodé, blanc d'œuf en poudre*, arôme, enzymes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

* Graisse de palme de production durable

** Issus de poules élevées au sol

BOULFIN 50%

Art. 00201100015.0

Livraison en carton de 15 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, graisse végétale*, sucre, farine de blé pré-gélatinisée, sel de cuisine iodé, gluten de blé, émulsifiants (E 471, E 472e), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arômes, enzymes

* Graisse de palme de production durable

BOULE DE BERLIN

SPÉCIALE 20%

Art. 00475050025.0

Livraison en sacs de 25 kg

INGRÉDIENTS

Lactosérum en poudre, sucre, émulsifiants (E 471, E 472e), farine de blé, farine de blé pré-gélatinisée, sel de cuisine iodé, blanc d'œuf en poudre*, gluten de blé, graisse végétale**, arômes, enzymes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

** Issus de poules élevées au sol

* Graisse de palme de production durable

**VOUS TROUVEREZ LES AUTRES NUMÉROS
D'ARTICLES ET LEURS CONDITIONNEMENTS
AU NIVEAU DES PRODUITS**

Pour toute question, n'hésitez pas à consulter notre spécialiste; il mettra toutes ses compétences à votre service.