

Rund um Berliner

Die besten Produkte für Berliner aus einer Hand





Inhalt

Backmischung.....	3
Füllen und Überziehen	4
Füllen und Bestauben.....	5
Aprikotieren und Überziehen	6
Tipps rund um die Berlinerherstellung.....	7
Frittierfette.....	8

Die besten Backmischungen für Berliner

DIE MISCHUNGEN EIGNEN
SICH AUCH FÜR ANDERES
HEFETEIG-SIEDEGEBÄCK

Backmischungen, die sich einfach, rationell und sicher zu feinen Hefeteigen für Berliner verarbeiten lassen.

Berliner 100%

Pulverförmige Fertigmischung in bester Qualität für die Herstellung von Hefeteig für Berliner. Einfach und sicher in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser, Hefe und Eier zugeben müssen.

Art. 00853050025.0, 25-kg-Sack

Vorteile

- einfachste Handhabung
- Vermeidung von Qualitäts- und Mehlschwankungen
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)
- auffallend schöner weisser Kragen
- lange Frischhaltung
- geringe Fettaufnahme
- kein Schrumpfen der Oberfläche

Boulfin 50%

Pulverförmige Vormischung für die Herstellung von Hefeteig für Berliner.

Art. 00201100015.0, 15-kg-Karton

Vorteile

- günstige Kalkulation, da Sie zu 50% Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können
- normale Kragenbildung
- saftige Krumenstruktur
- sehr lange Frischhaltung
- normale Fettaufnahme

Berliner spezial 20%

Pulverförmiges Konzentrat in bester Qualität für die Herstellung von Hefeteig für Berliner.

Art. 00475050025.0, 25-kg-Sack

Vorteile

- sehr günstige Kalkulation, da Sie zu 80% Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können
- auffallend schöner weisser Kragen
- lange Frischhaltung, da geringe Fettaufnahme
- kein Schrumpfen der Oberfläche

Vorteile

- Gelingsicherheit
- einfache, rationelle und Zeit sparende Herstellung
- für alle Führungsarten geeignet
- hervorragende Gärstabilität
- gute Maschinentauglichkeit und Kneteigenschaften
- sparsames Frittieren dank niedriger Fetttemperatur
- tiefkühlstabile Berliner (Herstellung auf Vorrat)

Richtrezepte

Mit Berliner 100%

Berliner 100%	2000 g
Wasser, kalt.....	450 g
Vollei, pasteurisiert.....	400 g
Hefe, frisch*.....	150 g
Teiggewicht	3000 g

Mit Boulfin 50%

Boulfin 50%	1500 g
Weissmehl, Typ 550	1500 g
Wasser, kalt.....	1000 g
Vollei, pasteurisiert.....	500 g
Hefe, frisch*.....	150 g
Teiggewicht	4650 g

Mit Berliner spezial 20%

Berliner spezial 20%	400 g
Weissmehl, Typ 550	1600 g
Wasser, kalt.....	530 g
Vollei, pasteurisiert.....	500 g
Senna Milla soft oder Agrano Bäckereifett	100 g
Hefe, frisch*.....	150 g
Teiggewicht	3280 g

* Hefemenge muss auf den Arbeitsprozess angepasst werden (bspw. direkt, Kühlschrank, TK)

Herstellung

Kneten (spiral).....	gut und plastisch auskneten
Ideale Teigtemperatur.....	22–24 °C
Stockgare.....	10 Minuten
Teigeinlage	45 g
Stückgare (32 °C/60–70% rel. Feuchte)	60 Minuten
Absteifen (im Kühlschrank).....	10–15 Minuten
Fetttemperatur	160–170 °C
Frittieren	7–8 Minuten

Nach dem Kneten Brüche abwiegen und zugedeckt 10 Minuten auf Stockgare geben. Danach Brüche abpressen, rund wirken, auf Gärgutträger absetzen und gären lassen. Optimale Stückgare bei 32 °C und 60–70% rel. Feuchte. Für einen schönen weissen Kragen Berliner vor dem Frittieren im Kühlschrank 10–15 Minuten absteifen lassen.

Art. 00609150010.0 **Agrano Bäckereifett**, 10-kg-Eimer

Art. 00529100015.0 **Senna Milla soft**, 15-kg-Eimer

Füllen und Überziehen

Marmeladen

Unsere backfesten Marmeladen sind längst zu einem Qualitätsbegriff geworden, da sie aus feinsten Früchten und nach altbewährten Waespe-Rezepturen hergestellt werden. Perfekt für Ihre Berliner.

Aprikosenmarmelade

Art. 12250100013.0, 13-kg-Eimer

Berlinerfüllung extra

Nicht backfest

Art. 13450100013.0, 13-kg-Eimer

Himbeermarmelade ohne Kerne

Art. 12450100013.0, 13-kg-Eimer

Himbeermarmelade mit Kernen

Art. 12550100013.0, 13-kg-Eimer

Himbeermarmelade Selection ohne Kerne

Art. 12400100013.0, 13-kg-Eimer

Gemischte Marmelade extra

Art. 12600100013.0, 13-kg-Eimer

Schokoladencremen

Unsere gebrauchsfertigen Schokoladencremen lassen sich direkt aus dem Eimer verarbeiten und eignen sich hervorragend zum Füllen und Überziehen Ihrer Berliner.

Schokobella

Art. 25367100006.0, 6-kg-Eimer

Schokobella weiss

Art. 25370100006.0, 6-kg-Eimer

Vorteile

- direkt aus dem Eimer verarbeitbar
- Überzüge sowie Füllcremen sind tiefkühl- und taustabil

Anwendung

- Temperatur zum Füllen: 16–20 °C
- beim Auflösen nicht über 50 °C erwärmen
- Schokobella ist nicht backfest



Füllen und Bestauben

Kaltcremepulver

Mit unserem Kaltcremepulver stellen Sie im Handumdrehen eine leicht belüftete Creme mit feinem Vanillegeschmack her. Verfeinerung mit Vollrahm, Aromen sowie Spirituosen im All-in-Verfahren möglich.

Nova

Dosierung Creme: 400 g Nova/1 Liter Wasser
Dosierung backfeste Creme: 450 g Nova/1 Liter Wasser
Art. 00053050010.0, 10-kg-Sack
Art. 00053050025.0, 25-kg-Sack

Vorteile

- einfache und sichere Anwendung
- hochwertige Rohstoffe
- sparsame Dosierung
- vielseitig anwendbar
- entsprechend dosiert ist die Creme backfest
- Cremes sind tiefkühl- und taustabil

Herstellung/Anwendung

Pulver bei kleiner Tourenzahl mit der Aufschlagmaschine (Mixer) ca. 1 Minute langsam einrühren und während 4 Minuten im Schnellgang aufschlagen. Dieser Vorgang verleiht der Creme ein ausgeprägtes Aroma, welches sich nach ca. 30 Minuten vollständig entwickelt hat.

Dekorsüsspuder

Unser Dekorsüsspuder mit leichtem Vanillegeschmack eignet sich bestens zum Bestauben von Berlinern und Donuts. Im Gegensatz zu herkömmlichem Puderzucker kann Bianca auch auf bis zu 35 °C warme Gebäckstücke aufgesiebt werden.

Bianca

Art. 00366100010.0, 10-kg-Karton

Vorteile

- verleiht dem Gebäck ein dekoratives Aussehen
- optimale Haftung auf bis zu 35 °C warmen Gebäckstücken
- gute Deckfähigkeit und dadurch sparsam im Gebrauch
- fettet und feuchtet nicht durch
- löst sich weder in Wasser noch in Fett

Anwendung

Bianca von Hand oder mit der Maschine aufsieben. Eine Vorzuckerung mit Kristallzucker ist unnötig und nicht zu empfehlen, weil er sich mit Feuchtigkeit sättigen und mitsamt dem Dekorsüsspuder vom Gebäck lösen kann.



Aprikotieren und Überziehen

Aprikoturen

Unsere Aprikoturen sind gebrauchsfertige Unterglasuren mit leicht säuerlichem Geschmack nach Aprikosen. Neben der Geschmacksgebung dienen sie als Trennschicht zwischen der Oberglasur (Fondant) und dem Gebäck. Sie verhindern, dass das Gebäck schnell austrocknet und das Gebäck der Glasur Wasser entzieht und diese auskristallisiert.

Apricotfix original

Art. 11100100013.0, 13-kg-Eimer

Apricotfix original, ohne Konservierungsstoffe

Art. 11150100013.0, 13-kg-Eimer

Anwendung

Paste zum Kochen bringen und mit einem Pinsel auf das heiße Gebäck auftragen.

Apricotier-Star

Speziell für Spritzmaschinen entwickelt

Art. 11000100012.0, 12-kg-Eimer

Anwendung

Direkt aus dem Eimer mit der Spritzmaschine auf das heiße Gebäck auftragen oder zuerst zum Kochen bringen und auf das erkaltete Gebäck auftragen.

Fondants

Unsere zartschmelzenden Fondants sind seit Jahren bewährte Klassiker in unserem Sortiment. Sie garantieren eine einfache Herstellung und die sichere Anwendung von weissen Fondants. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: durch Zugabe von Lebensmittelfarben, Aromen, Kakaopulver oder Spirituosen erzielen Sie Abwechslung in Aussehen und Geschmack.

Fondant-Pulver

Dosierung: 1000 g Pulver/150 g Wasser

Art. 00063050025.0, 25-kg-Sack

Fondant-Freeze

Dosierung: 1000 g Pulver/160 g Wasser

Tiefkühl- und taustabil

Art. 00385050025.0, 25-kg-Sack

Fondant-Freeze ohne Gelatine

Dosierung: 1000 g Pulver/150 g Wasser

Tiefkühl- und taustabil

Art. 00686050025.0, 25-kg-Sack

Herstellung/Anwendung

Lauwarmes Wasser mit gewähltem Fondant zuerst gut durchrühren, um eine Klumpenbildung zu vermeiden, dann auf 35–40 °C erwärmen. Mit dem Pinsel oder direkt aus dem Behälter auf die Backwaren auftragen. Die Wassermenge kann je nach Anwendung und gewünschter Festigkeit anders dosiert werden. Wichtig: Fondants nicht über 50 °C erhitzen.

Fondant weiss, mittelfest

Gebrauchsfertige Paste

Art. 31140100015.0, 15-kg-Eimer

Herstellung/Anwendung

Auf 35–40 °C erwärmen. Mit dem Pinsel oder direkt aus dem Behälter auf die Backwaren auftragen. Nach Wunsch mit Zuckersirup verdünnen. Wichtig: Fondant nicht über 50 °C erhitzen.

Tipps rund um die Berlinerherstellung

Fehler/Grund	Ursache	Abhilfe
Berlinerteige		
Teige sind zu feucht	<ul style="list-style-type: none"> – zu hohe Schüttflüssigkeit – zu niedrige Teigtemperatur – zu kurz geknetet 	<ul style="list-style-type: none"> – Schüttflüssigkeit verringern – Teigtemperatur anpassen, 22–24 °C – Knetzeit anpassen
Teige sind zu fest, bockig, nicht elastisch	<ul style="list-style-type: none"> – Schüttflüssigkeit zu gering – Teig nicht ausgeknetet 	<ul style="list-style-type: none"> – Schüttwassermenge anpassen und Teigtemperatur bei 22–24 °C halten – länger kneten mit anschließender Ziehprobe
Teige entwickeln sich nicht bei der Ballengare	<ul style="list-style-type: none"> – Teigtemperatur zu kühl – Hefemenge 	<ul style="list-style-type: none"> – vorgegebene Teigtemperatur von 22–24 °C einhalten, gegebenenfalls etwas wärmer schütten – Hefemenge muss an den Arbeitsprozess angepasst werden (bspw. direkt, Kühlschrank, TK)

Berlinerteiglinge

Teiglinge sind unförmig und rissig beim Rundwirken	<ul style="list-style-type: none"> – Einstellung des Teigteilers nicht optimal – Ballen wurden nicht gleichmässig aufgebracht 	<ul style="list-style-type: none"> – Einstellung überprüfen – Wirkraumhöhe und Wirkzeit prüfen – Ballen gleichmässig auf dem Wirkteller verteilen
Teiglinge verhauten	<ul style="list-style-type: none"> – Teigtemperatur zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> – Teigtemperatur einhalten, eventuell Eiswasser schütten
Teiglinge haben eine zu schleppende Stückgare	<ul style="list-style-type: none"> – Teig zu kalt 	<ul style="list-style-type: none"> – Teigtemperatur einhalten, 22–24 °C – Gärraumeinstellung überprüfen (32 °C/70% rel. Feuchte)
Teiglinge: Schluss öffnet sich während der Gare oder des Backens	<ul style="list-style-type: none"> – Teiglinge nicht optimal geschliffen 	<ul style="list-style-type: none"> – Teigteiler einstellen, Wirkraumhöhe und Wirkzeit; Ballen gleichmässig auf den Wirkteller aufbringen
Teiglinge haben keine ausreichende Gärstabilität	<ul style="list-style-type: none"> – Teig zu weich – Gärraum zu feucht – Stückgare zu lang 	<ul style="list-style-type: none"> – Schüttflüssigkeit reduzieren – Gärraumeinstellung überprüfen (32 °C/70% rel. Feuchte) – ¾-Gare

Berliner

Berliner sind nicht formschön	<ul style="list-style-type: none"> – Teig zu fest – Teiglinge verhauten zu stark 	<ul style="list-style-type: none"> – Teigkonsistenz überprüfen, ggf. Schüttflüssigkeit anpassen – Teiglinge vor Zugluft schützen (vor Einbringung in den Gärraum und nach der Stückgare)
Berliner ziehen rund hoch	<ul style="list-style-type: none"> – Teig zu fest – zu stramm gewirkt – zu knappe Stückgare 	<ul style="list-style-type: none"> – Teigkonsistenz überprüfen, ggf. Schüttflüssigkeit anpassen – Teigteiler optimal einstellen – Gärzeit verlängern
Berliner haben Blasen an der Oberfläche	<ul style="list-style-type: none"> – Teiglinge zu feucht 	<ul style="list-style-type: none"> – Gärraumeinstellung überprüfen (32 °C/70% rel. Feuchte) – länger absteifen lassen
Berliner sind zu klein	<ul style="list-style-type: none"> – Teig zu fest – Stückgare zu kurz – Stückgare zu lang 	<ul style="list-style-type: none"> – Teigkonsistenz überprüfen, ggf. Schüttflüssigkeit anpassen – Stückgare verlängern – Stückgare verkürzen
Berliner haben eine faltige Oberfläche und einen faltigen Kragen	<ul style="list-style-type: none"> – zu weiche Teige – Teiglinge haben eine zu feuchte Oberfläche – Backzeit zu kurz 	<ul style="list-style-type: none"> – Teigkonsistenz anpassen – Teiglinge länger absteifen lassen – Backzeit überprüfen
Berliner sind zu stark gebräunt	<ul style="list-style-type: none"> – Teig zu jung – zu lange Backzeit – zu hohe Fetttemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> – Teigtemperatur und Ballengare einhalten – Backzeit optimieren – Fetttemperatur überprüfen, 160–170 °C
Berliner haben eine zu hohe Fettaufnahme	<ul style="list-style-type: none"> – Frittierfett zu kalt – offener Schluss – Backgut ungenügend abtropft 	<ul style="list-style-type: none"> – Fetttemperatur einhalten, 160–170 °C – Wirkraumhöhe und Wirkzeit optimal einstellen – Gebäcke besser abtropfen lassen, auf Papier abkühlen
Berliner haben eine trockene Krume	<ul style="list-style-type: none"> – Teig zu fest – zu alter Teig 	<ul style="list-style-type: none"> – Schüttflüssigkeit anpassen – Ballengare und Teigtemperatur einhalten
Berliner haben einen Fehlgeschmack	<ul style="list-style-type: none"> – hohe Fettaufnahme – verbrauchtes Frittierfett 	<ul style="list-style-type: none"> – Frittierfett zu kalt – Frittierfett erneuern

Die besten Produkte für Berliner aus einer Hand

Frittierfette

Unsere ungehärteten Frittierfette aus rein pflanzlichen Rohstoffen haben eine besonders lange Haltbarkeit und damit einen wesentlich geringeren Verbrauch. Die hohe Qualität schlägt sich auch in der Geruchsneutralität nieder, die den unverfälschten Eigengeschmack der Berliner garantiert.

Senna Goldfritter ungehärtet

Rein pflanzliches Frittierfett (ungehärtet) in Stangen
Art. 00531100010.0, 10-kg-Karton

Vorteile

- Transfettsäuregehalt: <1%
- hohe Frittierleistung
- hoher Rauchpunkt
- höchste Hitzestabilität und Belastbarkeit
- absolut neutraler Geruch und Geschmack
- geschmeidig-zarte Siedegebäcke
- sehr guter Schmelz
- nach dem Auskühlen kein Fettfilm am Siedegebäck
- gutes Kristallisieren und Absteifen des Siedegebäcks
- minimale Fettaufnahme am Siedegebäck

Senna Milla fritter

Rein pflanzliches Frittierfett (ungehärtet) in Stangen
Art. 00530100010.0, 10-kg-Karton

Vorteile

- Transfettsäuregehalt: <1%
- hitzestabil
- sparsam im Verbrauch
- hoher Rauchpunkt

BERLINER 100%

Art. 00853050025.0

Lieferung in Säcken zu 25 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, pflanzliche Fette*, Molkenpulver, Zucker, Emulgatoren (E 471, E 472e), Weizenquellmehl, Weizenkleber, jodiertes Speisesalz, Eiweisspulver**, Aroma, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

* Mit Palmfett aus nachhaltiger Produktion

** Eier aus Bodenhaltung

BOULFIN 50%

Art. 00201100015.0

Lieferung in Kartons zu 15 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, pflanzliche Fette*, Zucker, Weizenquellmehl, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber, Emulgatoren (E 471, E 472e), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Aromen, Enzyme

* Mit Palmfett aus nachhaltiger Produktion

BERLINER SPEZIAL 20%

Art. 00475050025.0

Lieferung in Säcken zu 25 kg

ZUTATEN

Molkenpulver, Zucker, Emulgatoren (E 471, E 472e), Weizenmehl, Weizenquellmehl, jodiertes Speisesalz, Eiweisspulver*, Weizenkleber, pflanzliche Fette**, Aromen, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

*Eier aus Bodenhaltung

** Mit Palmfett aus nachhaltiger Produktion

**ALLE WEITEREN ARTIKELNUMMERN UND
GEBINDEGRÖSSEN FINDEN SIE JEWEILS
BEI DEN PRODUKTEN**

Bei Fragen wenden Sie sich an einen unserer Agrano-Fachberater, der Sie kompetent berät.