



Nacido de la tradición alemana y reinventado para la vida urbana moderna, Bite Berlin toma el clásico Berliner y lo rellena con sabores audaces, transformando cada bocado en un pequeño momento de sorpresa y felicidad. A través de los clásicos de pastelería, queremos inspirarte en crear clásicos internacionales, como por ejemplo BERLINA SELVA NEGRA, BERLINA DELIZIA LIMONE, BERLINA DUBAI, ETC. PURATOS cuenta con una amplia gama de soluciones diseñadas para poder cubrir diferentes necesidades.

INGREDIENTES

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral DONUT	1000 g
Agua	420 g
Aceite	50 g
Levadura inst.	16 g

Método de trabajo

Amasado	Amasar todo junto hasta lograr desarrollo de la masa al 100%
Temperatura masa:	24°C
Fermentación en bloque	60' ms a temperatura ambiente cubierto con plástico.
Proceso:	Laminar otorgando 2 dobleces sencillos, cortar al gramaje deseado, fermentar alrededor de 75 minutos.
Fermentación final:	1h25' a 28°C and 60% humedad.
Secado final:	Fermentar los últimos 20 minutos en exposición de aire.
Freido:	170°C – 180°C 1 minuto por lado.
Decorado final:	Rellenar al gusto y decore según el clásico a desarrollar