



Inspirado en la tradición de la pastelería alemana y adaptado a las tendencias actuales, **Bite Berlin** reinventa el clásico Berliner con rellenos sorprendentes y experiencias de sabor únicas.

Desde propuestas inspiradas en reconocidos postres internacionales, como **Selva Negra**, **Delizia Limone** o **Dubai**, hasta creaciones totalmente innovadoras, Bite Berlin ofrece una plataforma ideal para desarrollar conceptos diferenciados que conecten con los consumidores modernos.

Con el respaldo de las soluciones de **Puratos**, podrás crear berlinas de alta calidad con una amplia variedad de sabores, rellenos, coberturas y decoraciones, aportando valor y diferenciación a tu portafolio.

INGREDIENTES

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Donut	1000
Agua	420
Aceite	50
Levadura instantanea.	16

Método de trabajo

Amasado	Amasar todos los ingredientes hasta alcanzar un 100 % de desarrollo del gluten.
Temperatura masa:	24°C
Fermentación en bloque	Dejar reposar durante 60 minutos a temperatura ambiente, cubierta con plástico.
Proceso:	Laminar la masa realizando dos dobleces sencillos. Cortar según el gramaje deseado y dejar fermentar durante aproximadamente 75 minutos.
Fermentación final:	Fermentar durante 1 hora y 25 minutos a 28 °C y 60 % de humedad relativa.
Secado final:	Durante los últimos 20 minutos de fermentación, dejar la masa expuesta al aire para favorecer el secado superficial.
Freído:	Freír a 170-180 °C durante 1 minuto por cada lado.
Decorado final:	Rellenar al gusto y decorar según la variedad o clásico que se desee desarrollar.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía	Energía KJ	Grasas / Grasas Saturadas	Carbs / Azúcares	Proteínas	Fibra	Sal	Sodio
277.44 kcal	1171.31 kJ	6.08 g / 1.43 g	49 g / 5.38 g	6.4 g	0.47 g	1.21 g	482.23 mg

