

Gogoși berline



Gogoși berline

BERLINER MIX

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Berliner mix	20
Făină c/s	100
Drojdie Fala	5
Ouă	10
Apă	45
Total	180

Mod de preparare: Premixul este amestecat cu făină și restul ingredientelor, se frământă aluatul elastic. Durata de frământare este de 4 min. pe viteza 1 și 5-6 min. pe viteza 2. Aluatul este imediat divizat după amestecare în bucăți de 50-60 g. și rotunjit, plasat pe tăvi de dospire, realizată la o temperatură de 32-37 °C și 75-80% umiditate aproximativ de 45-50 min. după reforma trebuie îndepărtat din dospitor și lăsați să se usuce timp de 10-15 min. în aer liber.

Prăjirea gogoșilor se va efectua în grăsime fierbinte - ulei de palmier "Fritella" la o temperatură de 170-180 °C cu durata de 3 min. pe o parte, la 3 min. pe de altă parte. După prăjire se lasă uleiul să se scurgă, apoi pe gogoșii, după răcire se presară Zahăr pudră.



