

DE BELLES BOULES DE BERLIN EN TOUTE SIMPLICITÉ!

1 FABRICATION DE LA PÂTE

- si vous utilisez des prémélanges pour boules de Berlin, pétrissez toujours bien la pâte
- temps de pétrissage trop court (pâte sous-pétrie), mauvaise rétention des gaz, petit volume

2 FAÇONNAGE

- selon la région, poids de la presse de 1'200–1'500 g
- fermentation à la presse: 10 à 20 minutes
- vérifiez le poids des pâtons (40–50 g)

3 FERMENTATION DIRIGÉE

- les pâtons sont d'abord congelés par choc (température à cœur -7 °C) avant d'être mis au réfrigérateur (3-5 °C)
- stockez-les pas plus de 12 heures avant de les frire

4 ARRÊT DE LA FERMENTATION

- stockage à au moins -18 °C
- ne stockez pas trop longtemps les pâtes non emballées (max. 3 jours)
- emballez les pâtons de manière adéquate (utilisez des emballages en plastique appropriés)
- veillez à ce que les pâtons ne sèchent pas
- ne stockez pas directement sous le ventilateur

5 SUPPORTS DE PRODUITS FERMENTÉS

- graissez un peu les supports de produits fermentés avec de la graisse de friture, afin que la clé ne s'ouvre pas et que la boule de Berlin n'absorbe pas trop de graisse
- utilisez des supports de produits fermentés recouverts de feutre et saupoudrez-les avec un peu de fécule de pommes de terre

6 FERMENTATION

- maintenez un climat de fermentation optimal (env. 32 °C / env. 75 % h. r.)
- aux 2 / 3 de la fermentation, sortez-les de la chambre de fermentation et laissez-les bien raffermir
- veillez à ce que les pâtons ne se recouvrent pas d'une croûte

7 FRITURE

- veillez à avoir une température de friture optimale de 170–175 °C
- vérifiez la température de friture à l'aide d'un thermomètre
- respectez une durée de friture de 6 à 7 minutes. (cadence: 3 min. / 2-3 min. / 0,5 min. / 0,5 min.)
- la première phase de friture devrait se faire avec un couvercle fermé

10 GLAÇAGE & GARNITURES

- avant le glaçage et les garnitures, de manière générale abricotez-les
- veillez à ce que l'abricoture sèche bien
- l'abricoture protège contre le dessèchement et donne de la «tenue» au fondant
- pour une belle brillance, on peut ajouter 3 à 5 % de glucose au fondant

9 SUCRAGE

- si possible, sucrez ou enroulez de sucre fin à l'état chaud
- le sucre restant doit être régulièrement tamisé et épuré

8 REMPLISSAGE

- veillez à ce que la farce soit placée au milieu de la boule de Berlin
- la farce ne doit pas être trop molle, sinon la dégustation à la main est difficile
- veillez à avoir un bon équilibre entre la mie et la farce

