

GOLDEN   
BRILLANT



IREKS

# Berliner Bollen

met GOLDEN BRILLANT



GOLDEN BRILLANT	10.000 g.
Heel ei	2.000 g.
Gist	600 g.
Water	± 2.900 g.

## Werkwijze:

Kneedtijd: 4 min. langzaam.  
6 - 8 min. snel (afhankelijk van het type kneder)

Deegtemperatuur: 26°C.

Direct afwegen: 1.200 g. en opbollen.

Bolrijs: 15 min.

Verdelen en opbollen.

Bolletjes op met rijstemeel bestoven kledjes zetten en lichtjes aandrukken.

Narijs: ± 60 min. (bij 32°C. en 75 % relatieve vochtigheid)

In de bakkerij ± 20 min. laten aandrogen.

Bakken: Olietemperatuur van 175°C.

Baktijd: 6 - 8 min. aan iedere zijde van de bol 2 x laten bakken.

## Tips:

Bak voor een mooie gelijkmatige werking in de eerste fase met een deksel erop.

Dompel op het einde van de baktijd de Berliner bollen enkele seconden onder in de olie zodat de "kraag" niet terugzakt.







## Pink Lady

### Vulling:

Frambozen-bessen confiture ± 15 g. per stuk.

### Afwerking:

De bollen door de roze fondant halen en decoreren met witte chocoladekrullen.

## Black & White

### Crème-vulling ± 84 stuks:

Gele roompoeder	300 g.
Water	500 g.
Marasquin-likeur	160 g.
Slagroom, lobbig	300 g.

Alle ingrediënten gladroeren en als laatste de lobbige slagroom doorspatelen. ± 15 g. vulling per stuk.

### Afwerking:

De Dreidoppel Blitzfondant 2 - 3 min. laten koken. De bollen door de Dreidoppel Blitzfondant halen en decoreren met Dreidoppel Dekor Black Cookie Crunch.





## mister BROWN

### Nougat-crème-vulling ± 60 stuks:

Gele roompoeder	100 g.
Dreidoppel Nougette	450 g.
Water	250 g.
Slagroom, lobbig	120 g.

Alle ingrediënten gladroeren en als laatste de lobbige slagroom doorspatelen. ± 15 g. vulling per stuk.

### Afwerking:

De bollen door de Dreidoppel Schokoladino halen en garneren met witte chocolade couverture.



**IREKS**

IREKS GmbH  
p/a Dupon Nederland B.V.  
Industrieweg 81  
5591 JL Heeze  
NEDERLAND  
Tel.: +31 40 226 38 00  
Fax: +31 40 226 40 32  
info@ireks.nl  
www.ireks.nl