

RECETARIO EASY BERLINA



PARA TUS DONAS Y BERLINESAS

EASY BERLINA

Presentación: Bolsa 10 kg | **Código:** 4021284

Dosis de uso: 50% sobre la harina



Decoración

CARAT COVERFLEX

Baño de repostería extra flexible y con excelente sabor. Ideal para bañar superficies curvas y para empacar.

OVABLANCA

Premezcla al 100% para elaborar merengue instantáneo, tipo artesanal.

BELCOLADE

Línea de chocolates belgas de alta gama. Ideal para donas exclusivas.



Rellenos



**CARAT SUPERCREM
AVELLANAS**

**CREMFIL SILK
LIMÓN**

**DULCE DE LECHE
CONFITERO**

**CREMFIL
VAINILLA**

**CREMY
4X4**

**FRUITFIL
MANZANA**

PARA LOGRAR LAS TRADICIONALES
DONAS TIPO AMERICANAS: **ESPONJOSAS,
HÚMEDAS Y CON LA FRESCURA JUSTA!**

DONA GLASEADA



INGREDIENTES

Masa

Easy Berlina	500 g
Harina	500 g
Agua	400 g
Okedo Brown (levadura seca)	25 g

Relleno

Dulce de Leche Confitero Puratos	c/n
----------------------------------	-----

Decoración

Ovablanca	400 g
Leche entera	120 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar los ingredientes.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 6 minutos en velocidad rápida, hasta obtener una buena red de gluten.
- La temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa por 15 minutos tapada.
- Afinar la masa a 1,5 cm de espesor y cortar piezas de 50 g con cortante circular (de 7 cm aproximadamente) y con uno más pequeño el centro para que quede un anillo.
- Estibar las piezas en bandejas con papel manteca y un poco de harina para evitar que la masa se pegue.
- Llevar a fermentar a 30°C por 40 minutos
- Freír las donas en una mezcla de 70% de óleo margarina y 30% de aceite neutro a 170°C.

Relleno

- Con la ayuda de un cuchillo fino, hacer cuatro cortes pequeños alrededor de la dona.
- Colocar el relleno en una manga con una boquilla fina y rellenar en los cortes realizados en el paso anterior.

Decoración

- Mezclar ambos ingredientes con un batidor de alambre en forma manual hasta conseguir un glaseado sostenido.
- Con una manga, bañar las donas con el glaseado sobre una rejilla. (Se puede agregar color al glaseado con colorantes comestibles para tener más variedad. Para regular la fluidez del glaseado se pueden agregar pequeños chorritos de leche).
- Decorar con granas de colores o frutos secos picados.

RENDIMIENTO

- 28 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

DONA DE PISTACHO



INGREDIENTES

Masa

Easy Berlina	500 g
Harina	500 g
Agua	400 g
Okedo Brown (levadura seca)	25 g

Relleno

Crema Chantypak	200 g
Carat Coverlux Blanco	400 g
Pasta de pistachos	80 g

Decoración

Carat Coverlux Blanco	600 g
Pasta de pistachos	60 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar los ingredientes.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 6 minutos en velocidad rápida, hasta obtener una buena red de gluten.
- La temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa por 15 minutos tapada.
- Afinar la masa a 1,5 cm de espesor y cortar piezas de 50 g con cortante circular (de 7 cm aproximadamente) y con uno más pequeño el centro para que quede un anillo.
- Estibar las piezas en bandejas con papel manteca y un poco de harina para evitar que la masa se pegue.
- Llevar a fermentar a 30°C por 40 minutos
- Freír las donas en una mezcla de 70% de óleo margarina y 30% de aceite neutro a 170°C.

Relleno

- En un bol apto microondas hervir la **Chantypak** y luego agregar el **Carat Coverlux Blanco**. Dejar reposar 2 minutos.
- Mezclar para homogenizar.
- Incorporar la pasta de pistachos y dejar enfriar a temperatura ambiente hasta que tenga la textura justa para manguear
- Con la ayuda de un cuchillo fino, hacer cuatro cortes pequeños alrededor de la dona.
- Colocar el relleno en una manga con una boquilla fina y rellenar en los cortes realizados en el paso anterior.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** y agregar la pasta de pistachos. (Se puede agregar colorante comestible para potenciar el verde).
- Bañar las donas sobre una rejilla.
- Colocar **Carat Coverlux Blanco** fundido en una manga con una boquilla fina y realizar "hilos" blancos sobre las donas bañadas

RENDIMIENTO

- 28 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

BORLAS



INGREDIENTES

Masa

Easy Berlina	500 g
Harina	500 g
Agua	400 g
Okedo Brown (levadura seca)	25 g

Relleno (a elección)

Dulce de Leche Confitero Puratos	c/n
Cremy 4x4	c/n

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar los ingredientes.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 6 minutos en velocidad rápida, hasta obtener una buena red de gluten.
- La temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa por 15 minutos tapada.
- Cortar piezas de 50 g y bollar.
- Estibar las piezas en bandejas con papel manteca y un poco de harina para evitar que la masa se pegue.
- Llevar a fermentar a 30°C por 90 minutos.
- Freír las borlas en una mezcla de 70% de óleo margarina y 30% de aceite neutro a 170°C

Relleno

- Inyectar el relleno por medio de un pico largo o con una manga con una boquilla fina.

Decoración

- Espolvorear con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO

- 28 unidades de 80 g c/u aproximadamente.

DONUTS BALLS



INGREDIENTES

Masa

Easy Berlina	500 g
Harina	500 g
Agua	400 g
Okedo Brown (levadura seca)	25 g

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	c/n
----------------------------------	-----

Decoración

Carat Coverflex Semiamargo	c/n
-----------------------------------	-----

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar los ingredientes.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 6 minutos en velocidad rápida, hasta obtener una buena red de gluten.
- Cortar piezas de 25 g y bollar.
- Estibar las piezas en bandejas con papel manteca y un poco de harina para evitar que la masa se pegue.
- Llevar a fermentar a 30°C por 40 minutos.
- Freír las donut balls en una mezcla de 70% de óleo margarina y 30% de aceite neutro a 170°C.

Relleno

- Una vez fritas, con la ayuda de un cuchillo fino, hacer un corte pequeño en el lateral de la donut ball.
- Colocar el relleno en una manga con una boquilla fina y rellenar en el corte realizados en el paso anterior.

Decoración

- Fundir el **Carat Coverflex Semiamargo** y reservar en un recipiente con profundidad.
- Sumergir media cara de las donut balls y dejar enfriar.

RENDIMIENTO

- 57 unidades de 30 g c/u aproximadamente.

FINGER DONUTS



INGREDIENTES

Masa

Easy Berlina	500 g
Harina	500 g
Agua	400 g
Okedo Brown (levadura seca)	25 g

Merengue

Ovablanca	500 g
Agua	200 g

Crema pastelera

Cremy 4x4	175 g
Agua o leche	500 g

Relleno

Dulce de Leche Confitero Puratos	c/n
Cremfil Silk Limón	c/n
Merengue	c/n
Crema pastelera	c/n

TIPS & TRUCOS

- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar los ingredientes.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 6 minutos en velocidad rápida, hasta obtener una buena red de gluten.
- La temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa por 15 minutos tapada.
- Cortar porciones de 50 g.
- Bollar formando cilindros de 10 cm de largo.
- Estibar las piezas en bandejas con papel manteca y un poco de harina para evitar que la masa se pegue.
- Llevar a fermentar a 30°C por 40 minutos.
- Freír las berlinesas en una mezcla de 70% de óleo margarina y 30% de aceite neutro a 170°C.

Merengue

- Batir ambos ingredientes por aproximadamente 10 a 12 minutos, hasta obtener una consistencia firme.

Crema pastelera

- Mezclar **Cremy 4x4** con agua o leche y dejar reposar en frío por 10 minutos.

Relleno

- Una vez fritos los fingers, pasar por azúcar.
- Cortar por el centro de forma longitudinal.
- Rellenar a gusto con los rellenos elegidos.

RENDIMIENTO

- **28 unidades de 80 g c/u aproximadamente.**

BERLINESAS CHEESECAKE



INGREDIENTES

Masa

Easy Berlina	500 g
Harina	500 g
Agua	400 g
Okedo Brown (levadura seca)	25 g

Relleno

Crema Chantypak	500 g
Queso crema	400 g
Frutos rojos	c/n

TIPS & TRUCOS

- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar los ingredientes.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 6 minutos en velocidad rápida, hasta obtener una buena red de gluten.
- La temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa por 15 minutos tapada.
- Afinar la masa hasta un espesor de 1,5 cm y cortar con un cortante cuadrado de 7x7 cm.
- Estibar las piezas en bandejas con papel manteca y un poco de harina para evitar que la masa se pegue.
- Llevar a fermentar a 30°C por 40 minutos.
- Freír las berlinesas en una mezcla de 70% de óleo margarina y 30% de aceite neutro a 170°C.

Relleno

- Batir la crema a medio punto y agregar el queso crema en forma envolvente hasta integrar.
- Llevar a frío por 15 minutos para que la crema tome consistencia.

Armado

- Una vez fritas las berlinesas, rebozarlas con azúcar.
- Realizar un corte por el centro de la pieza
- Colocar el relleno en una manga con boquilla rizada.
- Rellenar con la crema de queso y agregar frutos rojos a gusto.

RENDIMIENTO

- 25 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

BERLINESAS DE LEMON PIE



INGREDIENTES

Masa

Easy Berlina	500 g
Harina	500 g
Agua	400 g
Okedo Brown (levadura seca)	25 g

Relleno

Cremfil Silk Limón	700 g
--------------------	-------

Armado

Ovablanca	500 g
Agua	200 g

TIPS & TRUCOS

- Si se desea utilizar levadura fresca, se debe triplicar la cantidad indicada en la receta.

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar los ingredientes.
- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 6 minutos en velocidad rápida, hasta obtener una buena red de gluten.
- La temperatura de la masa no debe superar los 25°C.
- Dejar descansar la masa por 15 minutos tapada.
- Afinar la masa hasta un espesor de 1,5 cm y cortar con un cortante cuadrado de 7x7 cm.
- Estibar las piezas en bandejas con papel manteca y un poco de harina para evitar que la masa se pegue.
- Llevar a fermentar a 30°C por 40 minutos.
- Freír las berlinesas en una mezcla de 70% de óleo margarina y 30% de aceite neutro a 170°C.

Relleno

- Una vez fritas las berlinesas, realizarles un corte por el centro de la pieza.
- Colocar **Cremfil Silk Limón** en una manga y rellenar.

Armado

- Batir ambos ingredientes por aproximadamente 10 a 12 minutos, hasta obtener una consistencia firme.
- Colocar el merengue en una manga con boquilla rizada y realizar copos en la tapa de la berlinesa. Quemar ligeramente con un soplete.

RENDIMIENTO

- **25 unidades de 100 g c/u aproximadamente.**



SAN VALENTÍN



DÍA DE LA MADRE



NAVIDAD

**Siempre es
buen momento
para una dona.**



HALLOWEEN



CAJAS DE DEGUSTACIÓN



DÍA DEL NIÑO



Puratos del Uruguay S.A.
Camino Corrales 2863 | Montevideo Uruguay | Teléfono: 0800-7500
E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy

Seguinos en:

