

Schapfen Mühle

seit 1452



Schapfen Kaiser-Berliner

Feinback-Mühlenmischung zur Herstellung von Siedegebäcken, Artikel-Nr. 100162

Gute Gründe für den Einsatz

Mit **Schapfen Kaiser-Berliner** garantieren wir Ihnen erstklassige Qualität und perfekte Verarbeitungseigenschaften. Diese Mühlenmischung wurde speziell für die Herstellung hochwertiger Berliner entwickelt und überzeugt durch eine zuverlässige und sichere Teigführung. Die Berliner zeigen ein gleichmäßiges Gebäckbild, ein ausgeprägtes Volumen, eine dezente Oberflächenbräunung und einen stabilen, hellen Kragen. Ihre zartfeine, saftige Krume sorgt für höchsten Genuss – den ganzen Verkaufstag über. Feine Berliner in Spitzenqualität sind unverzichtbare Klassiker in jeder Verkaufstheke. Mit kreativen Dekoren und köstlichen Füllungen werden sie zu beliebten Highlights bei Groß und Klein. Mit **Schapfen Kaiser-Berliner** setzen Sie auf eine Mühlenmischung, die Prozesssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Genuss perfekt verbindet.

Das Produkt

- hochwertige Feinback-Mühlenmischung
- ohne Butter- und Fettanteil
- hervorragend für Butter-Berliner

Die Verarbeitung

- Butter und Vollei zugeben
- wahlweise direkte bzw. indirekte Teigführung
- wollige, stabile Teigbeschaffenheit

Die Gebäcke

- zartfeine Siedegebäcke
- stabiler, weißer Kragen
- saftige Krume mit kurzem Biss

zart, saftig, butterfein



„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“





Schapfen Kaiser-Berliner

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Feinback-Siedegebäcke

	Standard-Qualität Rezept-Nr. 100162.8001	Preiswert & lecker Rezept-Nr. 100162.8002	Premium-Qualität Rezept-Nr. 100162.8003
Grundrezept 10 kg Gesamtmehl	100 % Schapfen Kaiser-Berliner	100 % Schapfen Kaiser-Berliner	100 % Schapfen Kaiser-Berliner
Hauptteig	10,000 kg Schapfen Kaiser-Berliner 2,000 kg Vollei 0,900 kg Butter 0,700 kg Hefe 2,500 kg Wasser 16,100 kg Gesamtteig	10,000 kg Schapfen Kaiser-Berliner 1,500 kg Vollei 0,900 kg Butter 0,700 kg Hefe 2,850 kg Wasser 15,950 kg Gesamtteig	10,000 kg Schapfen Kaiser-Berliner 2,300 kg Vollei 0,900 kg Butter 0,700 kg Hefe 2,300 kg Wasser 16,200 kg Gesamtteig
Kneten	4 Minuten langsam + 6 Minuten schnell		4 Minuten langsam + 7 Minuten schnell
Teigtemperatur	26 – 28 °C		
Teigruhe	5 Minuten		
Teigeinlage	1,300 kg oder betriebsüblich		
Zwischengare	15 – 20 Minuten		
Backen	Die gut abgesteiften Teiglinge mit der Oberseite in das heiße Fett einlegen und mit dem Deckel abdecken.		
Fetttemperatur	175 °C		
Backzeit	3 Minuten Oberseite, 3 Minuten Schlusseite, 2 Minuten Oberseite Danach nur noch wenden und aus dem Fett nehmen.		
Fertigstellen	Die Kaiser-Berliner betriebsüblich füllen, in Kristallzucker wälzen und leicht mit süßem Schnee absieben.		

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

