

## Šišky s MELLA-BERLINER



MELLA-BERLINER	10,000 kg
Vaječná zmes	2,000 kg
Droždie	0,600 kg
Voda, cca.	2,900 l
<b>Hmotnosť spolu</b>	<b>15,500 kg</b>

Doba miesenia:	2 + 6 až 8 minút, špirálový miesič
Teplota cesta:	24 – 26 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	1,350 kg/30 ks
Medzikysnutie:	cca. 15 minút
Postup spracovania:	Zaoblené klonky uložiť na plechy, trochu zatlačiť a nechať kysnúť. Po kysnutí tvarovaného cesta nechať šišky stuhnúť a piecť z každej strany dvakrát.
Kysnutie tvar. cesta:	cca. 75 minút
Teplota varu:	170 °C
Doba pečenia:	1. fáza pečenia 210 sek. 2. fáza pečenia 150 sek. 3. fáza pečenia 50 sek. 4. fáza pečenia 10 sek.
Postup spracovania:	Vychladnuté šišky dekorujeme podľa želania.