



**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

Back To School / Office

## BOCADITOS CON DULCE DE LECHE

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

| Ingrediente                                 | KG           |
|---------------------------------------------|--------------|
| <a href="#">PM Berlín</a>                   | 0.500        |
| <a href="#">Levadura Instantánea Bakels</a> | 0.007        |
| Agua                                        | 0.215        |
| <b>Peso total:</b>                          | <b>0.722</b> |

#### Grupo Relleno

| Ingrediente                           | KG           |
|---------------------------------------|--------------|
| <a href="#">Dulce de Leche Bakels</a> | 0.500        |
| <b>Peso total:</b>                    | <b>0.500</b> |

### MÉTODO

**Base**

- Incorporar a la amasadora la PM Berlín, la levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar durante 2 minutos en velocidad lenta y luego 7 a 8 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Cortar la masa en porciones de 20 gramos, formando ovillos.
- Cubrir con film plástico y dejar fermentar durante 30 a 35 minutos o hasta que doble su tamaño.
- Posteriormente, freír en aceite a temperatura de 165°C a 170°C, durante 1 minuto por lado.
- Una vez fritos los bocaditos se deben llevar a un bowl con papel absorbente.

**Montaje**

- Rellenar cada bocadito con boquilla de inyección o una boquilla rizada pequeña (N°18).
- La inyección de Dulce de Leche se encuentra entre los 12 a 13 gramos por unidad.

**(Receta para 36 unidades)**