



CATEGORÍA

Bocaditos, Pastelería



EVENTO

Back To School / Office

BOCADITOS DE DONUTS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Yeast Donut Bakels	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.006
Agua	0.200
Peso total:	0.706

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Azúcar impalpable	0.500
Azúcar granulada	0.100
Canela	0.003
Peso total:	0.603

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la PM Yeast Donut, la levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar durante 2 minutos en velocidad lenta, luego de 7 a 8 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Posteriormente formar un ovillo, aplastar hasta obtener un espesor de 0.8 cms.
- Dejar reposar durante 20 minutos, cubriendo la masa con una bolsa plástica.

- Utilizar cortador de pasta o una boquilla al revés, para dar la forma. El peso de corte es 7 a 8 gramos y alto 0.8 cms.
- Dejar la masa fermentar hasta que obtenga el doble de su tamaño.
- Freír en el aceite a temperatura de 180°C, durante 1 minuto por lado.
- Para freír utilizar un espumador grande y sumergir las esferas en el aceite (la masa tiende a flotar).

Decoración

- Una vez fritos los bocaditos, se deben llevar a un bowl o bolsa con azúcar flor, de esta forma se agita y se cubre completamente el bocadito.
- Repetir el mismo proceso pero con azúcar granulada y la canela.

(Receta para 85 unidades)