



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Padre

BUÑUELOS CON CAMELO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Yeast Donut Bakels	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.014
Agua	0.380
Peso total:	1.394

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Caramelo Cream	0.700
Peso total:	0.700

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Azúcar granulada	0.200
Canela en Polvo	0.020
Peso total:	0.220

MÉTODO

Base

-En el bowl de la batidora agregar el agua, la levadura y PM Yeast Donut.

- Mezclar por 3 minutos en velocidad baja y luego amasar a velocidad media durante 9 minutos, hasta obtener una masa suave y flexible o hasta el completo desarrollo de la masa.
- Dejar reposar la masa en tabla durante 20 minutos.
- Estirar masa y hasta obtener un grosor de 1 cm, cortar las piezas con un cortador de 4 cm de diámetro.
- Disponer los cortes sobre una lata enharinada y fermentar por 40 - 50 minutos en cámara de fermentación (35°C y 80% HR).
- Freír en aceite caliente a 160 °C – 170 °C un minuto por lado aproximadamente.
- Retirar y reservar.

Montaje

- En un bowl mezclar azúcar granulada y canela.
- Introducir los buñuelo y retirar el exceso.
- Disponer el relleno Caramelo Cream en una manga pastelera.
- Seleccionar un buñuelo e introducir el relleno.
- Repetir el proceso con el resto de los buñuelos.

(Receta para 65 unidades)