



CATEGORÍA

Masas Dulces, Pastelería



EVENTO

Tentaciones de Invierno

CALZONES ROTOS

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
Peso total:	0.500

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la PM Yeast Donuts, la levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar durante 2 minutos en velocidad lenta y luego de 7 a 8 minutos en velocidad rápida, o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Luego formar un ovillo y aplastar (Dejar reposar durante 20 minutos).
- La masa debe tener un espesor de 1 cm.
- Cortar masa en dimensiones de 13 x 3 cms.
- Deja reposar la masa de 30 a 40, cuando la masa duplique su tamaño, freír.

- Temperatura de aceite 180°C durante 1 minuto por lado.
- Antes que se enfríe el producto polvorear azúcar flor.

(Receta para 19 unidades)