BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

EVENTO

Fiestas Patrias

CANASTITOS RELLENOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Base Americano Minus	0.100
Harina Panadera	0.500
Margarina de Horneo	0.050
Agua	0.350
	Peso total: 1.000

Grupo Chupe de Camarón

Ingrediente	KG
Pan añejo	0.300
Leche	0.200
Crema de Leche	0.100
Cebolla	0.200
Pimentón Rojo	0.050
Pimentón Verde	0.050
Ajo entero	0.020
Camarón pelado cocido	0.500
Ají de Color	0.005
Aceite de Oliva	0.030
Vino Blanco	0.100
Queso Parmesano	0.200
Pimienta	-
Sal	-
	Peso total: 1.755

MÉTODO

Base
-Incorporar ingredientes a la máquina amasadora.
-Mezclar 5 minutos a velocidad lenta.
-Retirar masa y trabajar en maquina sobadora hasta alisar.
-Estirar de 4mm de grosor y cortar discos de 12 cm.
-Reservar hasta el montaje.

Chupe de Camarón
-En un bowl, agregar el pan del día anterior y la leche.
-Dejar reposar 10 minutos y reservar.
-Por otra parte, lavar y secar verduras.
-Cortar en cubos pequeños la cebolla, pimentón rojo, pimentón verde. También cortar finamente el ajo.
-En un olla cocinar la cebolla, pimentones y ajo. Dorar hasta que estén blandos. Agregar el vino blanco y reducir hasta evaporar el alcohol.
-Agregar los camarones, el pan remojado y la crema.
-Cocinar por 15 minutos a fuego medio, revolviendo constantemente.
-Reservar.

Montaje
-En un molde de muffins o queque individual, aplicar Desmoldante 65 y disponer 1 disco de masa.
-Agregar 60 gramos del relleno chupe de camarón y terminar con 15 gramos de queso rallado en la superficie.
-Repetir operación hasta completar todos los canastos.
-Hornear a 180°C por 25 minutos.
-Retirar y servir caliente.

(Receta para 30 unidades)