BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

EVENTO

Fiestas Patrias

CHORIPAN

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Pack Pre Pizza	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Agua	0.150
Zapallo Camote Cocido	0.250
Cúrcuma en polvo	0.010
	Peso total: 0.925

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Longanicilla	0.280
	Peso total: 0.280

Grupo Pebre

Ingrediente	KG
Tomate	0.200
Cebolla	0.100
Cilantro	0.002
Cebollín	0.100
Salsa de Ají Rojo	0.100
Vino Blanco	0.005
Jugo de Limón	0.015
Aceite de Oliva	0.020
Sal	-
Pimienta	-
	Peso total: 0.542

MÉTODO

Base
-Incorporar ingredientes a la máquina amasadora.
-Mezclar 4 minutos a velocidad lenta.
-Amasar 10 minutos a velocidad media alta.
-Retirar masa y cortar en porciones de 50 gramos, ovillar y luego formar pan lengua.
-Dejar fermentar en lata de horno con papel antiadherente por 1 hora.
-Hornear por 15 a 20 minutos a 200°C.
-Retirar y enfriar antes de cortar.

Pebre
-Lavar y limpiar verduras.
-Seleccionar cebolla y picar en cubos pequeños. -Seleccionar tomates y picar en cubos pequeños.
-Seleccionar cebollín y cortar en cubos pequeños.
-Picar finamente el cilantro.
-En un recipiente, mezclar los ingredientes y aliñar a gusto.

Montaje
-Seleccionar longanicillas y cocinar en sartén por 5 minutos.
-Seleccionar pan y hacer un corte en la superficie.
-Disponer longanicilla y cubrir con salsa pebre.

(Receta para 14 choripanes)