BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

EVENTO

Fiestas Patrias

CHORIPANES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Vulkan Masas Francesas	0.004
Harina Panadera	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Sal	0.005
Agua	0.500
	Peso total: 1.524

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Longaniza	1.500
	Peso total: 1.500

Grupo Acompañamiento

Ingrediente	KG
Tomate	0.600
Cebolla	0.600
Cilantro	0.100
Ajo	0.008
Vinagre Blanco	0.030
Aceite Vegetal	0.050
Ají	0.100
Sal	-
	Peso total: 1.488

MÉTODO

Base

-Incorporar a la amasadora la harina panadera, Mejorador Vulkan Masas Francesas, sal, levadura y paulatinamente el agua.
-Amasar por 3 minutos en velocidad lenta y posteriormente de 7 a 10 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
-Realizar ovillos de 60 gramos.
-Aplastar ovillos sutilmente, unir bordes, obteniendo una longitud de 10 cm.
-El pliegue de la masa debe quedar hacia abajo.
-Disponer en la lata previamente aceitada con Desmoldante Tincol (dejar una separación de 2 cm entre los panes).
-Fermentar durante 55 a 60 minutos o hasta lograr su completa fermentación en un lugar temperado.
-Hornear a 220°C durante 11 a 12 minutos.

Relleno

-Elaborar en la parrilla o en sarten.
-Aplicar con una toalla absorbente un poco de aceite cuando es al sarten.
-Preparar embutido a temperatura media alta, durante 10 a 12 minutos.

Acompañamiento

-Lavar y desinfectar verduras.
-Picar tomate y cebolla en cubitos, cilantro sin tallo y ajo.
-Opcional agregar ají verde picado.
-Colocar todos los ingredientes en un bowl.
-Agregar aceite, vinagre y sal.

(Receta para 24 unidades)