BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Fiestas Patrias

CONEJITOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Berlín	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Agua	0.430
	Peso total: 1.445

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Bakels	0.400
Agua	1.000
	Peso total: 1.400

MÉTODO

Base

-Incorporar a la amasadora la PM Berlín, la Levadura Instantánea y paulatinamente el agua.
-Amasar durante 2 minutos en velocidad lenta y luego 7 a 8 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
-Cubrir con un plástico la masa mientras se va cortando.
-Cortar de 80 gramos y formar ovillos, luego carga uno de los extremos formando un cono.
-Dejar fermentar los ovillos entre 50 a 60 minutos, estos deben casi doblar su tamaño inicial.

-Hornear a 180°C durante 12 a 15 minutos.

Relleno y Montaje

-Realizar crema pastelera en un bowl, luego verter en una manga con una boquilla lisa y reservar.
-Realizar cortes con un cuchillo dentado y rellenar con crema pastelera.
-Polvorear con azúcar flor.

(Receta para 18 unidades)