



CATEGORÍA

Panadería



EVENTO

Halloween

DEDOS DE QUESO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Americano Minus	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Agua	0.450
Peso total:	1.465

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Queso	0.370
Peso total:	0.370

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Almendras	0.100
Ketchup	0.300
Peso total:	0.400

MÉTODO

Base

-Incorporar a la amasadora todos los ingredientes para la base.

-Amasar por 5 minutos en velocidad lenta y posteriormente 6 minutos a velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.

-Dividir masa y cortar trozos de 40 gramos.

-Dejar reposar durante 10 minutos.

-Aplastar y introducir 10 gramos de queso.

-Cerrar y dar forma de dedos, hacer pequeños cortes horizontalmente.

-Fermentar 30 a 40 min.

Montaje

-Agregar ketchup en la punta de los dedos y decorar con la mitad de una almendra para simular una uña.

-Hornear a 220°C durante 10 a 15 minutos.

-En un bowl, agregar ketchup y disponer los dedos a su alrededor.

(Receta para 36 unidades)