BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Masas Fritas, Pastelería

EVENTO

Pascua

DONUTS DE PASCUA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Yeast Donut Bakels	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.012
Agua	0.400
	Peso total: 1.412

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.250
	Peso total: 0.250

MÉTODO

Preparación Donuts.
-Agregar el agua dentro de la amasadora e incorporar la levadura y la PM Yeast Donut, mezclar por 3 minuto en velocidad baja.
-Luego amasar a velocidad media durante 9 minutos, hasta obtener una masa suave y flexible o hasta el completo desarrollo de la masa.
-Dejar reposar la masa en tabla durante 20 minutos.
-Estirar la masa y laminar al grosor de 1 cm, según el tamaño requerido.
-Cortar las piezas con un cortador de donuts y colocarlas

sobre un paño enharinado.
-Fermentar por 40-50 minutos en cámara de fermentación (35°C y 80% HR).
-Freír en aceite caliente a 180 °C – 190 °C un minuto por lado aproximadamente.

Decoración.
-Chockex Premium Dark puede ser fundido a baño maría, horno microondas o en una templadora.
-La cobertura fundida no debe superar los 45°C.
-Cuando el chocolate se encuentre derretido, extender sobre un papel mantequillas y pasar una peineta con dientes, para formar tipo "ramas de chocolate".
-Cuando las "ramas de chocolate" se encuentren duras, decorar por encima de las donuts.
-Opcional: Decorar las demás donuts con toppins favoritos.

(Receta para 28 unidades)