



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

DONUTS DE SANTA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Yeast Donut Bakels	1.000
Agua	0.380
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Peso total:	1.395

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.500
Chocolate Blanco	0.500
Mostacillas	-
Peso total:	1.000

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la PM Yeast Donuts, la levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar 4 minutos a velocidad lenta y 9 minutos a velocidad rápida hasta obtener una masa suave y flexible.
- Dejar reposar 20 minutos.
- Estirar la masa dándole un grosor de 1 cm, según el tamaño requerido.
- Cortar las piezas con un cortador de donuts.

- Fermentar por 40-50 minutos en cámara de fermentación (35°C y 80% HR).
- Freír en aceite caliente a 155 °C - 160 °C (un minuto aproximadamente por cada lado).

Decoración

- Fundir la cobertura de chocolate a baño maría o en horno microondas en temperatura media- alta.
- Remover el chocolate cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezquino, por un tiempo total de 3 minutos.
- El chocolate no debe superar los 45°C.
- Seleccionar donut y cubrir con chocolate, repetir el proceso con todas las unidades.
- Aplicar mostacillas decorando a gusto y luego secar.

(Receta para 28 unidades)