



**CATEGORÍA**

Masas Fritas, Pastelería



**EVENTO**

Tentaciones de Invierno

## DONUTS

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Yeast Donut Bakels</a>	0.500
<a href="#">Levadura Instantánea Bakels</a>	0.006
Agua	0.200
<b>Peso total:</b>	<b>0.706</b>

#### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Azúcar granulada	0.045
<b>Peso total:</b>	<b>0.045</b>

### MÉTODO

#### Base

- Incorporar a la amasadora la PM Yeast Donuts, la levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar durante 2 minutos en velocidad lenta y luego de 7 a 8 minutos en velocidad rápida, o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
- Dar reposo a la masa durante 10 a 15 minutos, cubriéndola con film plástico.
- La masa debe tener un espesor de 1 cm aproximadamente.
- Cortar la masa con un cortador de donuts (Dimensión del cortador 7 cm).
- Cuando la masa duplique su tamaño inicial (55 a 60 min), freír.

- Temperatura de aceite 180°C durante 2 a 3 minuto por lado.
- Antes que se enfríe el producto polvorear con azúcar granulada.

**(Receta para 15 unidades)**