BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Fiestas Patrias

# EMPANADAS DE DURAZNO

## INGREDIENTES

### Grupo Base

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| PM Yeast Donut Bakels | 0.500 |
| Agua | 0.200 |
| | **Peso total**: 0.700 |

### Grupo Relleno

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| Relleno Frutal Durazno | 0.350 |
| Pastelera Plus Bakels | 0.175 |
| Agua | 0.140 |
| | **Peso total**: 0.665 |

### Grupo Dora

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| Huevos | 0.050 |
| Yema de Huevo | 0.050 |
| Leche | 0.050 |
| | **Peso total**: 0.150 |

## MÉTODO

**Base**
-Incorporar ingredientes a la máquina amasadora.
-Mezclar 5 minutos a velocidad lenta.
-Retirar masa y trabajar en maquina sobadora hasta alisar.
-Estirar la masa dejándola de un grosor de 4mm  y cortar discos de 12 cm.
-Reservar hasta el montaje.

**Relleno - Crema Pastelera**
-Incorporar los ingredientes en un bowl y batir con batidor manual.
-Mezclar por 2 a 3 minutos.
-Disponer mezcla en manga pastelera.
-Reservar.

**Dora**
-En un recipiente disponer los ingredientes y batir en forma manual hasta lograr una textura homogénea.
-Reservar refrigerado hasta el montaje.

**Montaje**
-Seleccionar una masa y aplicar 30 gramos de crema pastelera y 15 gramos de relleno durazno.
-Humedecer los bordes de la masa y cerrar empanada.
-Cortar exceso de masa y pintar con dora para abrillantar.
-Hacer una perforación en el centro con un palo de brocheta para evitar que la empanada de reviente.
-Hornear a 180°C por 15 a 18 minutos.

**(Receta para 14 unidades)**