



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

HOMBRECITOS NAVIDEÑOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Yeast Donut Bakels	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.006
Agua	0.200
Peso total:	0.706

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Bakels	0.100
Agua	0.250
Peso total:	0.350

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Azúcar granulada	0.030
Peso total:	0.030

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.
- Dejar reposar durante 10 a 15 minutos cubierto con film plástico.
- Extender la masa con uslero hasta lograr espesor de 0,5 cm aproximadamente.
- Cortar la masa con cortador navideño y cubrir con un plástico.
- Dejar reposar la masa durante 50 a 55 minutos, cuando la masa duplique su tamaño inicial, descubrir y dejar sin el plástico durante 2 a 3 minutos.
- Freír a una temperatura de 180°C durante 2 a 3 minutos por lado.
- Antes que se enfríe el producto polvorear azúcar granulada.

Relleno

- Incorporar el agua y Pastelera Plus en el bowl de la batidora.
- Mezclar con batidor de globo manual durante 2 a 3 minutos.
- Dar un pequeño reposo.
- Verter en manga repostera con boquilla para relleno.
- Inyectar crema pastelera a gusto.

(Receta para 21 a 23 unidades)