



CATEGORÍA

Masas Dulces, Pastelería



EVENTO

Tentaciones de Invierno

MASAS DANESAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Berlín	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.006
Agua	0.215
Margarina de Hoja	0.200
Peso total:	0.921

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Crema Pastelera Plus Sabor Naranja	0.100
Agua	0.250
Peso total:	0.350

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la PM Berlín, 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.
- Cubrir la masa con film plástico y dar reposar de 10 a 15 minutos.
- Extender la masa de 40 x 30 cms, sobre ella colocar la materia grasa (la margarina debe tener la misma textura que la

masa, para evitar que se rompa).

- Es importante sobar la masa en el mismo sentido con el uslero.
- Realizar un cierre al igual que un tríptico, cubrir con film plástico y dar un reposo en el refrigerador durante 10 a 15 minutos. Repetir el proceso 3 veces.
- Luego que se obtener un rectángulo de 20 x 40 cms aproximadamente.
- Realizar cortes rectangulares de 10 cms.
- Disponer en una lata y hornear a 200°C por 14 a 15 minutos.

Relleno

- Incorporar el agua y la Pastelera Plus Naranja en el bowl de la batidora.
- Mezclar con batidor de globo manual durante 2 a 3 minutos.
- Una vez fría la masa, cortar con cuchillo de sierra.
- Aplicar en una manga repostera la crema pastelera plus sabor naranja
- Rellenar Masa Danesa.

(Receta para 8 a 9 unidades)