BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Masas Dulces, Pastelería

EVENTO

Tentaciones de Invierno

MASITAS DULCES EN ALMÍBAR

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Berlín	0.500
Levadura Instantánea Bakels	0.007
Huevos	0.160
Agua	0.225
Margarina	0.060
	Peso total: 0.952

Grupo Almíbar

Ingrediente	KG
Azúcar granulada	0.400
Agua	1.000
Canela en Polvo	0.004
Ron	0.140
	Peso total: 1.544

MÉTODO

Base

-Incorporar a la batidora todos los ingredientes y mezclar con lira.

-Mezclar durante 1 minutos en velocidad lenta y luego de 7 a 8 minutos en velocidad rápida, o hasta lograr que la masa

se desprenda de las paredes del bowl.
-Aplicar desmoldante a molde de mini cake.
-Dosificar de 15 gramos (menos de la mitad del molde).
-Fermentar durante 55 a 60 minutos (la mezcla debe tocar debe el borde del molde.)
-Hornear a 180° durante 14 a 15 minutos, verificar los bordes de las masas.
-Reservar.

Almíbar
-En una olla aplicar el agua, azúcar granulada y la canela en polvo.
-Hervir hasta que reduzca 3/4 de su medida inicial.
-Incorporar ron (el 10% del peso del almíbar).
-Sumergir las masitas hasta que no aparezcan burbujas.
-Para una mejor absorción, las masitas se pueden pinchar con mondadientes o desprender la parte superior del quequito.
-Posteriormente, en una bandeja plástica sin papel, dejar las masitas al revés.
-Presentar en vaso junto con el almíbar en la base.

(Receta para 60 a 63 unidades)