



**CATEGORÍA**

Masas Dulces, Pastelería



## MEDIALUNAS

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Masa Dulce</a>	1.000
<a href="#">Levadura Instantánea Bakels</a>	0.013
Agua	0.318
Margarina de Hoja	0.290
<b>Peso total:</b>	<b>1.621</b>

#### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
<a href="#">Diamante Glaze</a>	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>0.050</b>

### MÉTODO

#### Base

- Incorporar a la amasadora la PM Masa Dulce, 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 reposo de 10 a 15 minutos.
- Extender la masa a 82 x 25 cm y una vez estirada, colocar sobre ella 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.
- Al momento de sobar la masa, se debe ir cargando sutilmente para obtener un espesor de 0,5 cms.
- Realizar un cierre al igual que un tríptico y cubrir con film plástico. Dar un reposo en el refrigerador durante 10 a 15 minutos.
- Se debe repetir el proceso anterior, obteniendo un rectángulo de 78 x 28 cm aproximadamente. Al extender la masa se debe obtener un espesor de 0,4 cm.
- Cortar triángulos isósceles de 12 x 16 x 16 cm.
- Posteriormente enrollar los triángulos desde la base hacia la punta, haciendo la forma de las típicas medialunas.
- Fermentar durante 55 a 60 minutos, cerca de una fuente de calor.
- Aplicar dora al momento que la medialunas doblen su tamaño inicial.
- Hornear a 200°C x 17 a 18 minutos.
- Finalmente, añadir Diamante Glaze en la superficie de las Medialunas.

**(Receta para 25 unidades)**