BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Fiestas Patrias

PAJARITOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Huevos	0.057
Agua	0.250
	Peso total: 1.322

Grupo Glaseado

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.300
Agua	0.090
	Peso total: 0.390

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Mostacillas	0.100
	Peso total: 0.100

MÉTODO

Base

-Incorporar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar con accesorio de masa.
-Mezclar durante un minuto lento y de 5 a 7 minutos en velocidad media o hasta lograr la unión de los ingredientes.
-Cubrir masa con film plástico y dar reposo de 10 minutos.
-Realizar ovillo de 55 gramos.
-Dejar los ovillos fermentar durante 50 a 55 minutos.
-Hornear a 180°C durante 13 a 15 minutos.

Glaseado
-En un bowl verter el agua y nuestro Merengue Plus.
-Utilizar batidora eléctrica y mezclar con lira.
-Batir en velocidad lenta durante 1 minuto, después cambiar a velocidad alta durante 2 a 3 minutos, según la consistencia deseada.

Decoración
-Untar ovillos en glaseado.
-Decorar con mostacillas.
-Dejar secar a temperatura ambiente durante 25 a 30 minutos.

(Receta para 24 unidades)