



CATEGORÍA

Masas Dulces, Pastelería



EVENTO

Tentaciones de Invierno

PALMERITAS

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
Azúcar granulada	0.080
Peso total:	0.080

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.050
Peso total:	0.050

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, colocar sobre la margarina de hoja (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).
- Obtener un rectángulo de 22 a 25 cms de ancho.
- Aplicar azúcar granulada en la superficie y aplastar con la ayuda del uslero.
- Luego enrollar desde los bordes hacia el centro y cortar 1 cm de espesor.
- Disponer en una lata y hornear a 200°C durante 7 a 8 minutos, luego con una espátula voltear las palmeritas y terminar de hornear durante 6 a 7 minutos más.

Decoración

- Fundir la cobertura Chockex Premium Dark a baño maría o en horno microondas a temperatura media- alta, remover el chocolate cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezuquino, durante un tiempo total de 3 minutos.
- La cobertura de chocolate no debe superar los 45°C.
- Luego sumergir la palmerita hasta la mitad.
- Depositar palmerita sobre papel.

(Receta para 20 unidades)