BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

EVENTO

Día de la Madre

PAÑUELOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Base Americano	0.100
Harina	0.500
Agua	0.175
Levadura Instantánea Bakels	0.005
Azúcar granulada	0.015

Peso total: 0.795

Grupo Empaste

Ingrediente	KG
Margarina de Hoja	0.500

Peso total: 0.500

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Queso Crema	0.240
Ciboulette	0.010
Salmón Ahumado	0.100
Sal	-
Pimienta	-
Jugo de Limón	-

Peso total: 0.350

MÉTODO

Base

-Incorporar a la amasadora la Base Americano Minus, harina, Levadura Instantánea, azúcar y paulatinamente el agua.
-Amasar por 5 minutos en velocidad lenta y posteriormente amasar de 6 a 8 minutos a velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
-Disponer la masa en un recipiente apto para su volumen y refrigerar durante 1 hora.

Empaste

-Ablandar la margarina de hoja, luego dar forma de rectángulo de 30 x 40 cm sobre film plástico y reservar en frio durante 20 minutos.
-Por otro lado, estirar la masa en rectángulo de 60 x 50 cm y disponer la margarina sobre el centro de ella y cerrar en forma de libro.
-Estirar la masa, plegar las puntas hacia adentro y cerrar como un libro.
-Dejar reposar la masa durante 1 hora en refrigeración.
- Estirar masa dando un grosor de 0,5 cm y cortar piezas de 10 x 10 cm.
-Reservar hasta rellenar.

Relleno

-En un bowl agregar queso crema, ciboulette picado, jugo de limón, salmón ahumado picado, sal y pimienta.
-Mezclar hasta homogeneizar la mezcla.
-Disponer en manga pastelera.

Montaje

-Seleccionar una masa cortada, aplicar 10 a 15 gramos de relleno de queso crema y cerrar en forma triangular.
-Repetir proceso hasta rellenar todas las masas.
-Por otro lado, realizar una solución de huevo y leche para pintar las masas.
-Hornear a 200°C durante 15 a 18 minutos.

(Receta para 20 unidades)