



**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

Fiestas Patrias

## PICARONES

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Berlín</a>	1.000
Agua	0.420
<a href="#">Levadura Instantánea Bakels</a>	0.020
<b>Peso total:</b>	<b>1.440</b>

#### Grupo Salsa

Ingrediente	KG
Chancaca	0.500
Agua	0.750
Almidón de maíz	0.030
Agua	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>1.330</b>

### MÉTODO

#### Base

- Incorporar todos los ingredientes al bowl de la amasadora.
- Amasar a velocidad baja por 4 minutos aproximadamente, luego, seguir amasando a velocidad rápida 8 minutos más, hasta lograr una masa bien desarrollada.
- Cortar masa en porciones de 50 gramos.

- Ovillar y estirar en forma de cilindro, juntar las puntas y emparejar.
- Disponer en latas y fermentar 1 hora aproximadamente.
- Cocinar en aceite profundo a 160°C por 4 minutos.
- Retirar y disponer en papel absorbente.
- Reservar.

#### **Salsa**

- En una olla agregar los 750 gramos de agua y la chancaca, llevar a ebullición hasta disolver.
- En un bowl agregar el almidón de maíz y los otros 50 gramos de agua, mezclar y agregar a la preparación anterior.
- Cocinar unos minutos hasta lograr consistencia y retirar.

#### **Montaje**

- En un pocillo disponer los picarones y verter salsa en la superficie.
- Servir caliente.

**(Receta para 28 unidades)**