BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Navidad

ROLLITOS DE CANELA NAVIDEÑOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	0.500
PM Masa Dulce	0.200
Levadura Instantánea Bakels	0.030
Agua	0.600
Leche	0.100

Peso total: 1.430

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Margarina	0.300
Azúcar granulada	0.300
Canela	0.030

Peso total: 0.630

Grupo Glaseado

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.200
Agua	0.060

Peso total: 0.260

MÉTODO

Base

-Incorporar al bowl de la batidora la PM Pascua, PM Masas Dulces, la levadura, el agua y la leche.
-Mezclar con espiral para amasado durante 1 minuto en velocidad lenta y luego 8 en velocidad rápida.
-Reposar masa durante 30 minutos.
-Luego estirar la en forma rectangular.
-Agregar margarina y azúcar con canela.
-Extender relleno por toda la masa.
-Enrollar masa y cortar porciones a gusto.
-Disponer rollos en lata con papel antiadherente.
-Hornear a 170°C durante 20 minutos.

Glaseado

-Incorporar en un bowl el Merengue Plus y el agua.
-Mezclar hasta formar una mezcla homogénea.

Montaje

-Aplicar glaseado a gusto a cada Rollo de Canela Navideño y servir.

(Receta para 10 unidades)