BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Halloween

ROLLITOS HALLOWEEN

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Masa Dulce	1.000
Agua	0.350
Levadura Instantánea Bakels	0.020
Margarina de Horneo	0.040
Colorante Vegetal Rojo	-
	Peso total: 1.410

Grupo Crocante Chocolate

Ingrediente	KG
PM Queque Premium Chocolate Bakels	0.400
Harina	0.100
Huevos	0.050
Margarina de Horneo	0.200
	Peso total: 0.750

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Manjar Bakels	0.500
	Peso total: 0.500

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Glaze Chocolate	0.100
	Peso total: 0.100

MÉTODO

Crocante Chocolate

-Incorporar los ingredientes en un bowl de batidora.
-Mezclar con paleta por 3 a 4 minutos en velocidad lenta.
-Retirar y disponer masa entre dos film plástico y estirar en mesón con ayuda de uslero.
-Dejar la masa con un espesor de 3 mm.
-Cortar discos con molde redondo de 7 cm.
-Congelar hasta el montaje.

Base

-En un recipiente para líquidos, agregar el agua y el colorante según información del fabricante.
-Luego incorporar el resto de ingredientes al bowl de la máquina amasadora.
-Mezclar por 3 minutos a velocidad lenta.
-Amasar por 8 a 10 minutos en velocidad rápida.
-Retirar masa y ovillar.
-Dejar reposar 30 minutos.
-Posteriormente, disponer en mesón y estirar de forma rectangular 50 x 40 cm.
-Aplicar Manjar Bakels y distribuir por toda la superficie.
-Dejar una franja sin manjar, en la parte inferior de la masa.
-Distribuir la masa de chocolate crocante por toda la superficie.
-Comenzar a arrollar desde la parte superior hacia la franja que esta libre de relleno.
-Cortar porciones de 100 gramos.
-Disponer rollos en lata de horno con papel antiadherente.
-Dejar fermentar durante 40 minutos.
-Hornear a 180°C por 20 a 25 minutos.
-Retirar y enfriar.
-Decorar con Chocolate Glaze.