BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

SOPAIPILLAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Americano Minus	0.500
Polvos para Hornear	0.007
Sal	0.002
Zapallo	0.190
Agua	0.040
	Peso total: 0.739

Grupo Pebre

Ingrediente	KG
Tomate	0.140
Cebolla	0.080
Cilantro	0.015
Ají Verde	0.030
Vinagre Blanco	0.005
Aceite Vegetal	0.050
Sal	-
Pimienta	-
	Peso total: 0.320

MÉTODO

Base

-Lavar y cortar zapallo en pequeños trozos, colocar en una olla y cocer en agua (Tiempo 20 a 23 minutos).
-Retirar el zapallo del agua y molerlo.
-Por otro lado, incorporar a la amasadora la PM Americano Minus, el Polvo de Hornear, sal y el agua.
-Amasar por 2 minutos en velocidad lenta y posteriormente 7 a 8 minutos en velocidad rápida.
-Enharinar el mesón y extender masa con uslero dando espesor de 0,5 mm.
-Realizar cortes, con un molde de 10 cm de diámetro (peso crudo de cada sopaipilla debe ser de 48 gramos).
-Freír a 175 a 180°C durante 2 a 3 minutos.

Pebre

-Cortar el tomate, la cebolla y el ají en cubitos pequeños (Brunoise).
-Picar el cilantro en chiffonade.
-Colocar todos los ingredientes en un bowl, agregar el aceite, vinagre de manzana, pimienta y sal.
-Dejar reposar para intensificar el sabor.

(Receta para 15 sopaipillas)