BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Masas Dulces, Pastelería

TOP DE BERRIES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.013
Agua	0.315
Margarina de Hoja	0.300
	Peso total: 1.628

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Berries	0.800
	Peso total: 0.800

Grupo Dora

Ingrediente	KG
Huevos	0.050
Agua	0.025
	Peso total: 0.075

MÉTODO

-Incorporar a la amasadora la PM Masa Dulce, la levadura y paulatinamente el agua.

-Amasar durante 2 minutos en velocidad lenta y luego de 7 a 8 minutos en velocidad rápida, o hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
-Cubrir la masa con film plástico y dejar reposar de 10 a 15 minutos.
-Sobre la masa colocar la materia grasa y extenderla hasta 82 x 25 cm. (la margarina debe tener la misma textura que la masa, para evitar que se rompa).
-Es importante sobar la masa en el mismo sentido con el uslero.
-Al momento de bajar la masa de espesor, se debe cargar sutilmente, obteniendo un espesor de 0,5 cm.
-Realizar un cierre al igual que un tríptico, cubrir con film plástico y dar reposo en el refrigerador durante 10 a 15 minutos.
-Repetir el proceso hasta obtener un rectángulo de 78 x 28 cm aproximadamente.
-Cortar rectángulos de 10 x 12 cm, cada rectángulo debe pesar entre 60 a 65 gramos.
-Aplicar 30 gramos de Relleno Frutal Berries.
-Luego con una brocha aplicar agua en los bordes y cerrar.
-Fermentar durante 15 a 20 minutos, cerca de una fuente de calor.
-Aplicar dora al momento que los Top de Berries ingresen al horno.
-Hornear a 200°C x 12 a 13 minutos.

(Receta para 25 unidades)