



CATEGORÍA

Masas Dulces, Pastelería



TRENZA DULCE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.015
Agua	0.350
Peso total:	1.365

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Bakels	0.400
Agua	1.000
Relleno Frutal Durazno	0.500
Peso total:	1.900

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Diamante Glaze	0.100
Peso total:	0.100

MÉTODO

Base

- 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 7 a 10 minutos.
- Cortar masa en porciones de 90 gramos y realizar ovillos.
- Una vez realizado los ovillos, se deben tomar 3 de ellos y extender cada uno a 20 cms de largo y realizar trenzado, obteniendo una trenza de 15 a 16 cms.
- Fermentar durante 50 a 60 minutos, cerca de una fuente de calor
- Disponer en una lata y hornear a 180°C por 17 a 18 minutos.

Crema

- Incorporar el agua y Pastelera Plus en un bowl.
- Mezclar con la ayuda de un batidor manual, durante 2 a 3 minutos.

Relleno

- Una vez frío, cortar con cuchillo dentado.
- Aplicar una película de Relleno Frutal Durazno en el centro.
- Luego verter la crema Pastelera Plus en una manga repostera con boquilla rizada.
- Rellenar con crema Pastelera Plus (280 gramos en cada trenza).
- Luego tapar con la otra mitad de la masa y cubrir con Diamante Glaze (brillo).

(Receta para 5 unidades)