



CATEGORÍA

Panadería



EVENTO

Halloween

# TUMBAS

## INGREDIENTES

### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Americano Minus</a>	1.000
<a href="#">Levadura Instantánea Bakels</a>	0.015
Agua	0.450
<b>Peso total:</b>	<b>1.465</b>

### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pasta Pollo Pimentón	0.360
<b>Peso total:</b>	<b>0.360</b>

### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Salame	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>0.050</b>

## MÉTODO

### Base

-Incorporar a la amasadora PM Americano Minus, Levadura Instantánea y el agua.

-Luego, amasar por 5 minutos en velocidad lenta y posteriormente 6 minutos a velocidad rápida o hasta lograr un buen

desarrollo de la masa.

- Dejar reposar la masa durante 10 minutos.
- Dividir la masa en dos, formar y disponer en molde con Desmoldante 65.
- Fermentar durante 60 a 70 minutos.
- Hornear a 220 °C durante 25 a 28 minutos.
- Desmoldar y dejar enfriar antes de cortar.

#### **Montaje**

- Seleccionar un pan de molde y cortar rebanadas de 1,5 cm de grosor.
  - Hacer cortes para lograr diseño deseado (en forma de tumbas como se muestra en la foto).
  - Una vez la rebanada este cortada se debe rellenar con 40 gramos de pasta de pollo pimentón y cubrir con otra rebanada.
- Repetir proceso hasta completar las rebanadas.
- Decorar con salame a justo.

**(Receta para 18 unidades)**