



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

CRONUTS CONCENTRADO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Donuts Concentrado</u>	0.500
Harina especial panadera	2.000
<u>Levadura Bakels Platinum</u>	0.020
Peso total:	2.520

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua	1.200
Peso total:	1.200

Grupo 2

Ingrediente	KG
Manteca	0.160
Peso total:	0.160

Grupo 3

Ingrediente	KG
Margarina para empastar	0.600
Peso total:	0.600

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

1. Incorporar los ingredientes del Grupo 1 en un bowl y mezclar por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1.
2. Agregar el agua proporcionalmente y continuar el amasado.
3. Agregar el ingrediente del Grupo 2 y seguir amasando por 1 minuto aproximadamente, luego realizar el sobado (velocidad 2) por 5 minutos máximo.
4. Dejar reposar la masa por 5 minutos.
5. Estirar la masa y poner la margarina para empastar y hacer 3 simples en forma de libro (dobleses) en 3 pasos. En cada uno de los simples, dejar refrigerar la masa por 10 minutos.
6. Cortar con molde a la medida deseada y dejar fermentar por 30 minutos aproximadamente.
7. Freír a 170°C.