





Ambiente



Pastelería

CRONUTS CONCENTRADO

INGREDIENTES

Grupo 1

IngredienteKGPremezcla Donuts Concentrado0.500Harina especial panadera2.000Levadura Bakels Platinum0.020Peso 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 (dobleces) 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.