BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente

CATEGORÍA

Pastelería

DONUTS CONCENTRADO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Donuts Concentrado	1.000
Harina Pastelera	4.000
Levadura Bakels Platinum	0.040
	Peso total: 5.040

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua helada	2.400
	Peso total: 2.400

Grupo 2

Ingrediente	KG
Manteca	0.340
	Peso total: 0.340

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) hasta conseguir una masa fina y elástica.

4. Extender la masa y cortar según medida.

5. Fermentar la masa por un tiempo de 45 minutos promedio.

6. Freír a 180°C por 2 minutos promedio en máquina freidora.