



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

DONUTS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Donuts Bakels	10.000
Levadura Bakels Platinum	0.100
Peso total:	10.100

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua helada	4.500
Peso total:	4.500

Grupo 2

Ingrediente	KG
Manteca	0.700
Peso total:	0.700

MÉTODO

Donuts

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 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, 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.