BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente

CATEGORÍA

Panadería

PAN DANES CON RELLENO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina especial panadera	2.000
Premezcla Pan Suave al 15%	0.300
Levadura Bakels Platinum	0.020
Azúcar blanca	0.200
	Peso total: 2.520

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua helada	1.000
Huevos Enteros	0.200
	Peso total: 1.200

Grupo 2

Ingrediente	KG
Mantequilla sin sal	0.100
	Peso total: 0.100

Grupo 3

Ingrediente	KG
Margarina para empastar	1.000
	Peso total: 1.000

Grupo 4

Ingrediente	KG
Relleno Frutal o Cremoso Bakels	1.000
Trufa Blanca Bakels	0.100
Trufa Oscura Bakels	0.100
	Peso total: 1.200

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar en una amasadora los ingredientes del Grupo 1 a velocidad 1 y proceder a incorporar poco a poco los ingredientes del Grupo 1a hasta obtener una masa homogénea.
2. Agregar la mantequilla y seguir amasando hasta que se incorpore por completo.
3. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica.
4. Realizar el empastado con 3 pliegues simples.
5. Reposar la masa en frío por 30 min antes de realizar el formado.
6. Retirar masa del frío, estirar y darle el formado deseado.
7. Cortar y formar según tamaño. Fermentar en cámara por 90 min promedio.
8. Pintar o barnizar con huevo y agregar sobre el pintado el Relleno Frutal o Cremoso Bakels.
9. Hornear a 160°C por 12 min promedio.
10. Enfriar y decorar con trufa blanca y trufa oscura.