



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería



QUEREN-DONUTS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente

[Premezcla Donuts Bakels](#)

[Levadura Bakels Platinum](#)

KG

1.000

0.010

Peso total: 1.010

Grupo 1a

Ingrediente

Agua

KG

0.450

Peso total: 0.450

Grupo 2

Ingrediente

Manteca

KG

0.070

Peso total: 0.070

Grupo 3

Ingrediente

[Crema Pastelera Instantánea](#)

Agua o leche

KG

0.500

0.135

Peso total: 0.635

Grupo 4

Ingrediente

Trufa Blanca

KG

0.020

Peso total: 0.020

MÉTODO

1. Mezclar los ingredientes del **Grupo 1** en una amasadora por 1 min. aprox. a velocidad 1. Agregar el ingrediente del 1a proporcionalmente y continuar con el amasado.
2. Agregar el ingrediente del **Grupo 2** y seguir amasando por 1 min. aprox., luego realizar el sobado (velocidad 2) por 5 a 6 min. aprox. hasta conseguir una masa fina y elástica.
3. Extender la masa y cortar la masa individualmente en 50 gr. Llevarlo a fermentar por 45 min. promedio.
4. Llevar a una cacerola con aceite a una temperatura de 160 °C a 170 °C. Freir las donuts por 2 min. aprox. por cada lado y enfriar.
5. Para el relleno, mezclar los ingredientes del **Grupo 3** por 2 min. aprox. a velocidad media hasta homogenizar. Dejar reposar por 6 min. y luego batir a velocidad alta hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa.
6. Inyectar las donuts con la crema pastelera.
7. Decorar las donuts con la **Trufa blanca** o con los toppings a elección.