

PREMEZCLA MASA DULCE



Preparación Masa Dulce horneadas

Ingredientes	Preparación 1 kg	Preparación 10 kg	Preparación 25 kg
Prem MASA DULCE	1 kg	10 kg	25 kg
Agua	0.4-0.45 L	4 – 4.5 L	10 – 11 L
Levadura Fresca	60 g	600 g	1.5 kg
(*) Levadura seca	20 g	200 g	500 g

1. Se recomienda utilizar el accesorio espiral para amasar.
2. Incorporar al bowl la **PREMEZCLA MASA DULCE** y agregar la levadura y agua.
3. Mezclar por 2 minutos a velocidad baja y 10 a 12 minutos a velocidad rápida (hasta desarrollar la liga del gluten).
4. Cortar y ovillar para dar la forma deseada: Berlín, conejito, trenza, etc. y fermentar por 80 a 100 minutos aprox.
5. Hornear por 10-12 minutos a 190-210 °C
6. **Se recomienda realizar prueba antes de productos, para que pueda ajustar los tiempos de fermentación, cantidad de levadura, horneado y temperatura de horno**

Preparación Donas fritas.

Ingredientes	Preparación 1 kg	Preparación 10 kg	Preparación 25 kg
Prem MASA DULCE	1 kg	10 kg	25 kg
Agua	0.4 L	4.0 L	10 L
Levadura Fresca	60 g	600 g	1.5 kg
(*) Levadura seca	20 g	200 g	500 g

1. Se recomienda utilizar el accesorio espiral para amasar.
2. Incorporar al bowl la **PREMEZCLA MASA DULCE** y agregar la levadura y agua.
3. Mezclar por 2 minutos a velocidad baja y 7 minutos a velocidad alta.
4. Luego pasar por sobadora hasta desarrollar la liga de la masa.
5. Cortar las donas con un molde, enharinando suavemente la superficie.
6. Fermentar en cámara por 60 a 80 minutos (Duplicando su volumen).
7. Luego a temperatura ambiente: fermentar unos 15 a 20 minutos para secar la superficie.
8. Calentar el aceite. Se recomienda la temperatura del aceite para freír de 160°C a 180°C.

PREMEZCLA MASA DULCE



9. Freír unos 2 a 3 minutos por lado o hasta que tome color deseado la corteza.
10. Enfríar sobre rejillas o papel absorbente.

11. Se recomienda realizar prueba antes, para que pueda ajustar los tiempos de fermentación, cantidad de levadura y temperatura para freír.

Preparación Berlines fritos.

Ingredientes	Preparación 1 kg	Preparación 10 kg	Preparación 25 kg
Prem MASA DULCE	1 kg	10 kg	25 kg
Agua	0.4 L	4.0 L	10 L
Levadura Fresca	60 g	600 g	1.5 kg
(*) Levadura seca	20 g	200 g	500 g

1. Se recomienda utilizar el accesorio espiral para amasar.
 2. Incorporar al bowl la PREMEZCLA MASA DULCE y agregar la levadura y agua.
 3. Mezclar por 2 minutos a velocidad baja y 10 a 12 minutos a velocidad rápida
 4. Luego cortar y ovillar las unidades, aplanando o bajando levemente en el centro del ovillo.
 5. Fermentar por 60 a 90 minutos (temperatura 35°C / 70% humedad)
 6. Luego a temperatura ambiente: fermentar unos 15 a 20 minutos para secar la superficie.
 7. Calentar el aceite. Se recomienda la temperatura del aceite para freír de 160°C a 180°C.
 8. Freír unos 2 a 3 minutos por lado o hasta que tome color deseado la corteza
 9. Enfríar sobre rejillas o papel absorbente.
- 10. Se recomienda realizar prueba antes, para que pueda ajustar los tiempos de fermentación, cantidad de levadura y temperatura para freír.**

PREMEZCLA MASA DULCE



Preparación Masa Danesa

Ingredientes	Preparación 1 kg	Preparación 10 kg	Preparación 25 kg
Prem MASA DULCE	1 kg	10 kg	25 kg
Agua	0.30 a 0,4 L	3 – 4 L	7.5 L – 10 L
Levadura Fresca	60 a 80 gr	600 a 800 g	1.5 a 2 kg
(*) Levadura seca	20 gr	200 g	500 g
Margarina de Hoja	400 gr	4 kg	10 kg

1. Se recomienda utilizar el accesorio espiral para amasar.
2. Incorporar al bowl la PREMEZCLA MASA DULCE y agregar la levadura y agua.
3. Mezclar por 2 minutos a velocidad baja y 7 minutos a velocidad alta.
4. Luego pasar por sobadora (laminadora o uslero) hasta desarrollar una masa homogénea
5. Extender la masa en forma de rectángulo hasta obtener aprox. 1cm de espesor
6. Colocar la Margarina de hoja en forma de empaste en 2 tercios de la masa extendida.
7. Doblar la masa con la Margarina de hoja para dar **una vuelta simple**
7. Extender el empaste con uslero o laminadora como si fuera un rectángulo (usar mínimo de harina). Girar la masa en 90° y proceder a dar **una vuelta doble** en forma de libro.
8. Por último, volver a extender la masa (llamado bastón) nuevamente y realizar **una vuelta simple**.
9. Cubrir con plástico y dejar descansar o reposar unos 10 minutos.
10. Extender la masa sobre el mesón y cortar a la medida deseada.
11. Tiempo de fermentación 70 a 90 minutos.
12. Hornear por 30 minutos total a 185 °C / secado 7 minutos
13. Se recomienda realizar prueba antes de productos, para que pueda ajustar los tiempos de fermentación , cantidad de levadura, horneo y temperatura de horno

