

Cruffins mango



Toofruit® Mango

N° 1557

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería



INGREDIENTES

Harina de fuerza: 6 kg

Harina de tradición o T65: 4 kg

Azúcar: 1,2 kg

Mantequilla para amasar: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Levadura: 0,5 kg

Agua: 5 L

Mantequilla para laminado: 4,5 kg

Crema de Toofruit®:

Nata 35%: 3 L

Azúcar granulada: 1 kg

Toofruit® Mango: 0,5 kg

Colorante amarillo: c.s

Preparación de la crema de Toofruit®: calentar todos los ingredientes en un cazo (al límite de la ebullición) y dejar enfriar antes de poner en manga.

Temperatura de base: 48-50°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Batidora: 5-6 minutos.

Temperatura de la masa: 15-16°C.

Primera fermentación: 20 minutos a -21°C, luego 1 hora a 4°C.

Tourage: un pliegue doble y un pliegue simple, con 10 minutos de reposo a -21 °C entre cada pliegue.

Formado: estirar a 3 mm de grosor y cortar tiras de 2,5 cm de ancho y 12-15 cm de largo (según el tamaño de los moldes). Superponer las tiras de dos en dos, ligeramente desfasadas 1 cm y soldadas entre sí, y enrollarlas. Colocar el rulo de canto y unir los extremos en el centro; dar la vuelta y colocar en moldes para muffins.

Fermentación final: 2h a 26-28°C con 75% de humedad.

Cocción: pintar con huevo y hornear aproximadamente 16 minutos en horno ventilado a 150°C.

Relleno: una vez fríos los cruffins, rellenar por la base con la crema de mango utilizando una manga pastelera.