

Buñuelos

Concentrado Tecnológico
con masa madre



Phil Golden Viennoiserie CRC®

N° 1246

Caramelizado con notas de
mantequilla avellanada

Aplicación:

Aporta color y realza el sabor de todo tipo de
bollería



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,6 kg

Phil Golden Viennoiserie CRC®: 0,4 kg

Azúcar: 0,85 kg

Aceite de colza: 0,9 kg

Yema de huevo: 0,2 kg

Huevos enteros: 2,75 kg

Levadura: 0,4 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 2,9 a 3,1 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 54°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad con batidora o espiral: 12 minutos.

Temperatura de la masa: 24-25°C.

Primera fermentación: 10 minutos.

División: en bolas de 50 g.

Reposo intermedio: 10 minutos, luego volver a bolear y colocar sobre la bande con papel de hornear.

Fermentación final: 1h15-1h30 a 32°C con 70% humedad.

Cocción: en una freidora, sumergir en aceite de girasol a 165/175°C y cocinar 2 minutos y 30 segundos por cada lado. Al salir de la freidora, colocar los buñuelos en azúcar granulada y hacerlos rodar, luego reservar sobre papel absorbente.