

Ensaimadas de pasas

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Intenso CRC®

N° 1101

Lácteo y malteado, con notas de
yogur y de nata

Otras aplicaciones:
Bollería

INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,6 kg

Terre d'Arômes Trigo Intenso CRC®: 0,4 kg

Azúcar: 1,2 kg

Mantequilla para détrempe: 0,5 kg

Mantequilla para laminado: 4,5 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5 L

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 50°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad (batidora o espiral): 6 minutos.

Temperatura de la masa: 16-18°C.

Primera fermentación: 30 minutos a temperatura ambiente, luego 1 hora a 4°C.

Tourage (laminado): 2 vueltas dobles con 20 minutos de reposo a 4°C entre cada vuelta.

Preparación: extender la masa hasta 3-4 mm de espesor, añadir la crema pastelera y los frutos secos. Enrollar, cortar en rodajas de 2 cm de ancho y colocar en círculo sobre la bandeja con papel de horno.

Fermentación final: 3 horas a 26-28°C.

Cocción: 13-15 minutos a 150-170°C.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptation.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984