

Donuts

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: 4,75 kg

Harina de Gruau: 4,75 kg

Terre d'Arômes Trigo Intenso CRC®: 0,5 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,18 kg

Leche: 4,25 kg

Huevos: 2,35 kg

Azúcar: 1,55 Kg

Masa de donuts fermentada: 3 kg

Mantequilla pomada: 1,4 kg

Método con dosificación 5%

Temperatura de base: 56°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos con todos los ingredientes, excepto la mantequilla.
- **Segunda velocidad:** 4 minutos, añadir la mantequilla y seguir 5 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 1 hora a 25°C, luego 1 hora a 4°C.

División: laminar la masa y luego cortar con un cortador para obtener una forma de donut de 60 g.

Fermentación final: 20 a 30 minutos a 28°C.

Cocción: freír 2 minutos por cada lado a 180°C.

Terminación: escurrir, pasar por azúcar o glasear la superficie de los donuts y decorar según se desee.

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