



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería



PRODUCTO TERMINADO

Donas

RICAS DONAS

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG	%
Panilisto Donas BAKELS	1.000	100.00
Levadura Platinum Bakels	0.033	3.00
Agua	0.300	30.00
Peso total:		1.333

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Ganache Blanco BAKELS	0.050	20.00
Aceite	0.200	79.00
Colorante a gusto	0.002	1.00
Peso total:		0.252

MÉTODO

MASA:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclarlos y amasar hasta tener una masa homogénea con liga.
3. Dejar reposar la masa por 10 minutos (tapada).
4. Dividir la masa 60gr o 70gr, dar forma con los dedos o usar cortador de dona.
5. Dejar leudar sobre una lata enharinada y tapada hasta que duplique su volumen.
6. Freír en aceite o manteca y dejar enfriar.

DECORACIÓN:



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Derretir la ganache, adicionar el aceite y el colorante.
3. Decorar a gusto.
4. Esparcir Chocolate granulado multicolor Harald para darle el toque final.