|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | Procedimiento |
| Harina 000 | 2000 | g | 100% |  | * Amasar 2 minutos a velocidad lenta y luego 7 minutos a velocidad rápida. * Estirar y colocar el empaste en el centro de La masa y laminar. * Aplicar 3 vueltas simples y dejar en frio por un espacio de 15 minutos entre vuelta y vuelta. Procurar que luego de última vuelta del bastón quede de 5mm de espesor. * Estira en la mesa y cortar piezas de 50 gramos. * Armar de la forma deseada y colocar en lata engrasada. * Fermentar a 28-30°C con humedad relativa del 80% durante 90 minutos aproximadamente. * Pintar con **SUNSET GLAZE** y decorar. * Hornear a 210°C durante18- 20 minutos aproximadamente (dependendo de tipo de horno).   Al retirar del horno pintar con **BRILLO MULTIUSO** |
| **S500 factura** | 20 | g | 1% |  |
| Azúcar | 700 | g | 35% |  |
| Sal | 20 | g | 1% |  |
| **Mimetic 32** | 60 | g | 3% |  |
| Huevos | 300 | g | 15% |  |
| Levadura OKEDO Brown | 20 | g | 1% |  |
| Leche en polvo | 80 | g | 4% |  |
| Miel | 60 | g | 3% |  |
| Agua | 667 | g | 66,7% |  |
| Esencia de vainilla | 30 | g | 1,5% |  |
| **Hojaldrado** |  |  |  |  |
| **Mimetic 32** | 960 | g | 48% |  |

#### Rendimiento

Rinde 98 piezas / porciones de 50 g.