

Receta | Conitos de Maracuyá



Ingredientes Masa

Harina 0000	1000	g	100%
Easy Factura	200	g	20%
Azúcar	60	g	6%
Levadura Okedo Brown	15	g	1,5%
Agua	485	g	48,5%

Ingredientes Empaste

Mimetic 32	500	g	50%
Sunset Glaze	c/n		

Procedimiento

- Amasar a velocidad lenta 2 minutos y 8 minutos a velocidad rápida hasta lograr un buen desarrollo de la red de gluten.
- Estirar de forma rectangular sobre la mesada y reservar.

Procedimiento

- Cortar un rectángulo de **Mimetic 32** y colocarlo sobre la masa, de manera tal que ocupe la mitad del rectángulo para poder ensobrar la misma.
- Por medio de una laminadora o sobadora, dar una vuelta simple y llevar a refrigeración por 20 minutos.
- Repetir esta operación 2 veces más, hasta obtener un total de 3 vueltas simples.
- Afinar la masa hasta un espesor de 4 mm.
- Cortar tiras de 3 cm de ancho por 40 cm de largo.

Receta | Conitos de Maracuyá



- Enrollar las cintas alrededor del perico y presionar al final para que se suelde, luego estibar en una lata para horno y llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C.
- Pintar con **Sunset Glaze** y espolvorear con azúcar impalpable.
- Cocinar a 210°C por 14 minutos.

Ingredientes Relleno

Cremfil Maracuyá	2500	g
-------------------------	------	---

Procedimiento

- Una vez cocinados y fríos, rellenar con una manga pastelera, con 40 gr de **Cremfil Maracuyá**.

Tips & Trucos

Una vez terminados, pintar con **Brillo Multiuso** y decorar con **Carat Coverlux Semiamargo o Blanco**.

Rendimiento

Rinde 64 piezas de 80 gr aproximadamente c/u.