



## Ingredientes Masa

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

## Ingredientes Empaste

<b>Mimetic 32</b>	500	g	50%
-------------------	-----	---	-----

## 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.
- Estirar rectángulos de 15 cm de ancho por 40 cm de largo

# Receta | Facturas rellenas de Manzana



## Ingredientes Relleno

<b>Fruitfil Manzana</b>	1000	g
<b>Sunset Glaze</b>	c/n	

## Procedimiento

- Por medio de una manga, colocar el **Fruitfil Manzana** a lo largo de cada rectángulo.
- Enrollar la masa envolviendo el relleno, formando un cilindro.
- Porcionar cada 10 cm.
- En cada arrollado, hacer cortes cada 1 cm, hasta llegar al relleno.
- Fermentar por 90 minutos a 30°C.
- Pintar los arrollados con **Sunset Glaze** y espolvorear con azúcar impalpable.
- Cocinar a 210°C por 15 minutos.

## Tips & Trucos

Luego de la cocción, pintar los arrollados con **Brillo Multiuso**.

## Rendimiento

Rinde 19 piezas de 115 gr c/u.