

Receta | Facturas rellenas de Manzana



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%
-------------------	-----	---	-----

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

Fruitfil Manzana	1000	g
Sunset Glaze	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.