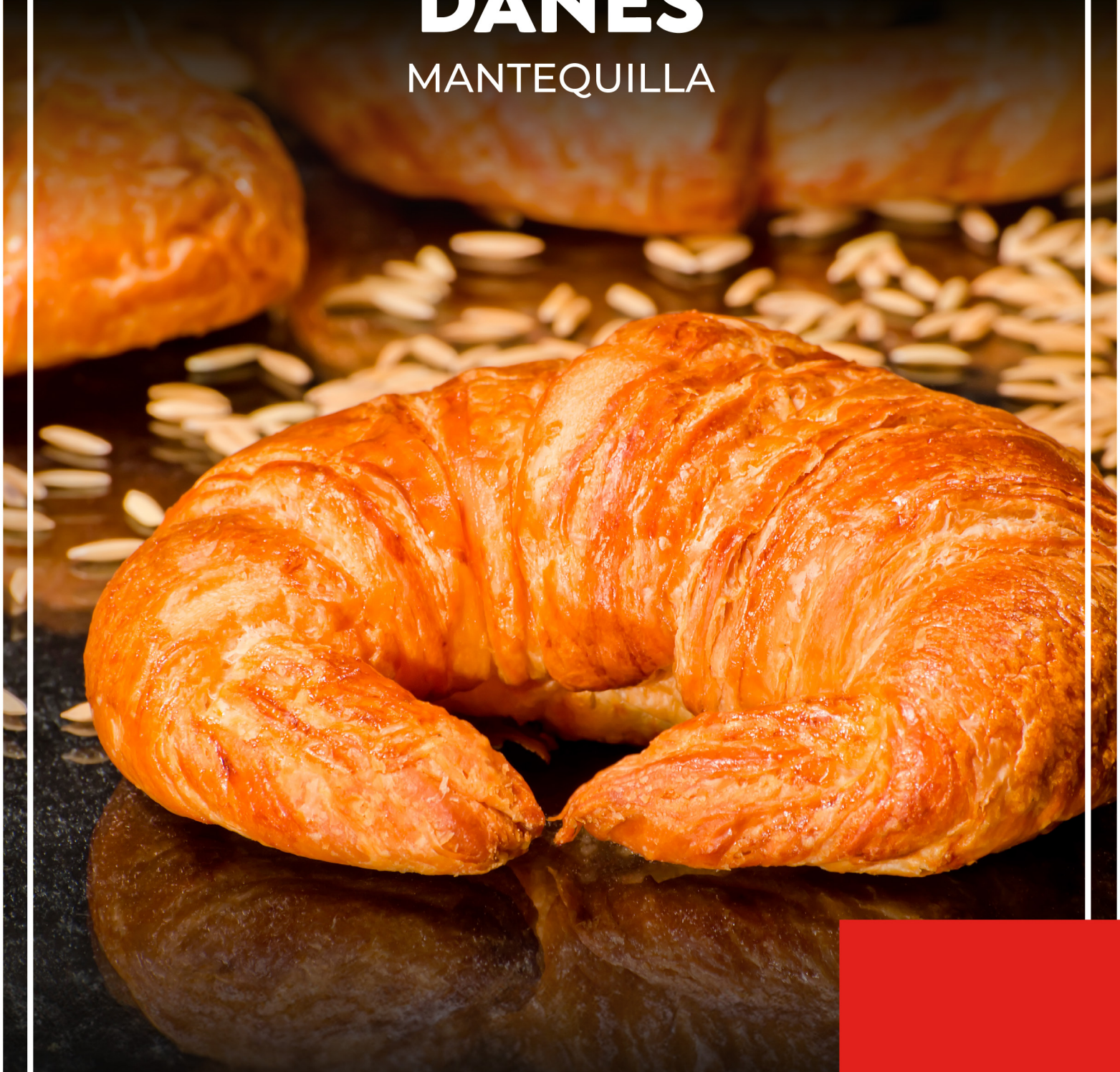


DANÉS

MANTEQUILLA



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7566
CÓDIGO BACKALDRIN: 3004

backaldrin®

DANÉS Mantequilla

backaldrin®

Harina preparada para la elaboración de cuernitos, chocolatines, corbatas, entre otros.



PRESENTACIÓN

20 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

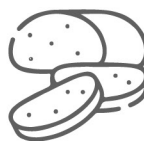
Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Larga vida de anaquel.



Excelente volumen de producto terminado.



Delicioso sabor a mantequilla.

RECETA

DANÉS MANTEQUILLA

INGREDIENTES

1 kg	Harina preparada para Danés Mantequilla
230 g	Agua
30 g	Levadura fresca
300 g	Huevo fresco
80 g	Grasa vegetal
380 g	Mantequilla (Empaste)

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar el Danés Mantequilla y la levadura en batidora con gancho. Iniciar el amasado en 1ra velocidad e incorporar los líquidos. Cambiar a 2da velocidad por 6 - 7 min. aprox.
3. Cambiar a 1ra velocidad y agregar la grasa vegetal y subir a 3ra velocidad hasta obtener una masa elástica (3 - 5 min.)
4. Extender la masa en una mesa, previamente enharinada. Empastar con mantequilla y realizar 4 vueltas sencillas.
5. Colocar la masa en charola y barnizar la masa con aceite.
6. Reposar la masa entre 1 hr - 1 hr 30 min. a temperatura ambiente y aprox 1 hr en refrigeración.
7. Laminar la masa realizando 1 vuelta sencilla.
8. Formar piezas y colocarlas en charolas previamente engrasadas.
9. Fermentar de 1 hr - 1 hr 30 min. a 30°C.
10. Hornear a 160°C por 20 min.

