

DONA

LEVADURA TRADICIONAL



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7563
CÓDIGO BACKALDRIN: 3001

backaldrin®

DONA Levadura Tradicional

backaldrin®

Harina preparada para la elaboración de **donas mexicanas y berlinesas** con suave sabor vainilla.



PRESENTACIÓN

20 kg



VIDA ÚTIL

9 Meses



CONSERVACIÓN

Mantenerse en lugar fresco y seco.



VENTAJAS



Menor absorción de grasa.



Disminución de merma durante el proceso de laminado y reciclado de la masa.



Se puede utilizar el restante más de 2 veces.



Donas uniformes.

RECETA

DONA LEVADURA TRADICIONAL

INGREDIENTES

1 kg	Harina preparada para Dona Levadura Tradicional
250 g	Agua
30 g	Levadura fresca
150 g	Huevo fresco
80 g	Aceite vegetal

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar todos los ingredientes en batidora con gancho, hasta obtener una masa elástica.
3. Reposar a temperatura ambiente por 40 min. Torneear una vez la masa.
4. Laminar la masa con una vuelta sencilla a 1 cm de grosor.
5. Cortar figura según el peso deseado.
6. Reposar donas 40 min. a 25 - 30 °C en fermentadora.
7. Sacar de fermentadora y dejar secar 15 min.
8. Freír 1 min. de un lado y 1 min. del otro a 180 - 200°C.

