

Bocados de manzana y arándanos con MELLA-HT-SUPERSOFT

Receta para 240 piezas

Harina de trigo	9,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Huevo	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	0,600 kg
Sémola de trigo duro	0,500 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,350 kg
Queso cremoso tipo quark	0,350 kg
Levadura	0,350 kg
Agua	5,400 kg
Dados de manzana fresca	4,000 kg
<u>Arándanos deshidratados troceados</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	25,050 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los dados de manzana fresca y los arándanos deshidratados troceados) hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir los dados de manzana y los arándanos y mezclar.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,100 kg y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 55 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar las piezas con mantequilla líquida y marcarlas clavando suavemente los dedos.
- Cocer a 200 °C (con poco vapor) durante 15 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

