

Bocados de maçã e arandos com MELLA-HT-SUPERSOFT

Receita para 240 peças

Farinha de trigo	9,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Ovos	1,000 kg
Manteiga/Margarina	0,600 kg
Sêmola de trigo duro	0,500 kg
PASTA ARANDOS	0,350 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,350 kg
Levedura	0,350 kg
Água	5,400 kg
Maçã fresca aos cubos	4,000 kg
<u>Arandos desidratados em pedaços</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	25,050 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a maçã fresca aos cubos e os arandos desidratados em pedaços) até conseguir uma massa fina e elástica. No final da amassadura, adicionar a maçã aos cubos e os arandos e misturar.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,100 kg e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 55 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar as peças com manteiga líquida e marcá-las cravando suavemente os dedos.
- Cozer a 200 °C (com pouco vapor) durante 15 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar em pó anti-humidade.

