

Cronut

Composición	
Masa berlina hojaldrada	50 g
Azúcar en grano	15 g
Relleno de Crema Pastelera	20 g
TOTAL	85 g



Medidas:

Ancho: 50 mm

Largo: 50 mm

Alto: 40 mm

Receta masa berlina hojaldrada	
Berlina 100%	1000 g
Agua	420 g
Levadura fresca	30 g
Aristo Primeur Hojaldre (para los pliegues)	250 g
TOTAL MASA	1,700 Kg

Proceso:

Amasado: Poner en la amasadora Berlina con el agua y a medio amasado incorporar levadura
Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica
Reposar 10 minutos
Introducir la grasa y dar 3 pliegues sencillos

Temperatura de la masa (°C):

Reposo en bloque: 15 minutos

Peso: 85 g

Boleado y reposo en pieza: -

Forma: Estirar hasta conseguir un grosor de 8mm
Cortar con el troquel de berlina

Fermentación: 60 minutos a 28°C y 80% HR
Dejar secar fuera de la fermentadora de 5 a 10 minutos para que pierda la humedad

Acabado antes de hornear: -

Acabado: Freír con el aceite a 180°C durante 50 segundos con la pieza sumergida

Montaje:

Una vez está la pieza fría, rellenar de **Cremfil Silk**
Rebozar con azúcar

Nota:

La cantidad total de grasa en el laminado es de 170 gr por kilo de masa