

Pumpkin Surprise

Composición	
Masa de calabaza	275 g
Masa de té matcha	25 g
Masa de Multigrains	350 g
TOTAL MASA	650 g



Medidas:

Ancho: 135 mm

Largo: 135 mm

Alto: 65 mm

Ingredientes amasado	
Betina pastelera	4.500 g
Betina Gran fuerza	500 g
Agua	2.250 g
Crearte Galego	500 g
TOTAL	7,750 Kg

Proceso:

Amasado: 2 minutos a marcha lenta y 3 minutos a marcha rápida

Temperatura de la masa: 24°C

División de la masa: 3 partes de 2.500 g

Primera parte de la masa:

Masa de Té Matcha	
Masa con Create Galego	2.500 g
Té Matcha	25 g
Colorante verde	5 g
Levadura fresca	33 g
TOTAL	2,563 Kg

Método

- Incorporar todo junto en la amasadora.

Proceso:

Amasado: 5 minutos a marcha rápida

Temperatura de la masa: 26°C

Peso: 25 gramos

Boleado y reposo en pieza: 10 minutos

Forma: dar forma cónica y curvada

Fermentación: 90 minutos a 30°C y 85% HR

Temperatura en horno: 220°C

Vapor: Sí, bastante

Tiempo de horneado: 10 minutos

Segunda parte de la masa:

Masa de Calabaza	
Masa con Create Galego	2.500 g
Calabaza fresca	500 g
Pipas de calabaza	200 g
Colorante naranja	6 g
Levadura fresca	33 g
TOTAL	3,239 Kg

Método

- Previamente, cortar la calabaza a dados y cocerla al horno durante 25 minutos a 190°C.
- Dejar enfriar e incorporar todo junto a la amasadora.

Proceso:

Amasado: 5 minutos a marcha rápida

Temperatura de la masa: 26°C

Peso: 275 gramos

Boleado: bolear y aplanar suavemente

Reposo en bloque: 15 minutos

Fermentación: 90 minutos a 30°C y 85% HR

Temperatura en horno: 220°C

Vapor: Sí, bastante

Tiempo de horneado: 16 minutos

Nota:

Una vez las dos masas estén frías, colocar el pedúnculo (rabillo verde) encima de la calabaza y reservar.

Tercera parte de la masa:

Masa de Multigrains	
Masa con Create Galego	2.500 g
Sapore softgrains multigrains	500 g
Levadura fresca	33 g
TOTAL	3,033 Kg

Método

- Incorporar todo junto a la amasadora.

Proceso:

Amasado: 5 minutos a marcha rápida

Temperatura de la masa: 26°C

Reposo en bloque: 15 minutos

Peso: 300 gramos

Boleado y reposo en pieza: 10 minutos

Forma: aplanar a 35 cm de diámetro con la ayuda de un rodillo

Envolver: junto a la masa de la calabaza con el pedúnculo (rabillo verde) y cerrar la masa por debajo

Fermentación: 90 minutos a 30°C y 85% HR

Temperatura en horno: 220°C

Vapor: Sí

Tiempo de horneado: 35 minutos