

Satin Rose

| Composición | |
|------------------------|-------------|
| Masa hojaldrada | 70 g |
| Mermelada de frambuesa | 15 g |
| TOTAL MASA | 85 g |



Medidas:

Diámetro: 50 mm

Alto: 150 mm

| Ingredientes amasado | |
|----------------------|-----------------|
| Betina Gran Fuerza | 1400 g |
| Satin Red Velvet | 1000 g |
| Betina Pastelera | 600 g |
| Agua | 1350 g |
| Levadura | 165 g |
| Aroma de vainilla | 30 g |
| Mimetic Primeur | 1050 g |
| TOTAL MASA | 1,490 Kg |

Proceso:

Amasado: 2 minutos a velocidad lenta + 18 minutos a velocidad rápida

Temperatura de la masa: 24°C

Reposo en bloque: 10 minutos

Dar pliegues: 1 simple y 1 doble

Laminar: 8mm de grosor y dejar reposar en la mesa durante 10 minutos

Cortar tiras: 2,2cm de ancho y 13cm de largo (75g de masa aprox.)

Formar: plegar una punta hacia dentro y enrollar cerrando por debajo

Moldes de tulipa: añadir azúcar lustre en el interior del molde tulipa. Insertar la pieza en el interior del molde

Fermentación: 100 minutos a 30°C y 75% HR

Temperatura en horno: 190°C

Tiempo de horneado: 25 minutos

Acabado:

Una vez la pieza está fría, inyectar **Bakefil Frambuesa** y enlustrar con **Surfin** por encima.