

CINNAMON ROLLS



PANES ESPECIALES

ROLLOS ELABORADOS CON MASA DULCE, CREMA PASTELERA Y CANELA EN POLVO DECORADO CON AZÚCAR MICROPULVERIZADA LÍNEA MAESTRO, GLASEADO Y CEREZAS FRESCAS

INGREDIENTES

MASA

INGREDIENTES	%	GRAMOS
Fabripan Núcleo para pan Croissant	100	300
Harina	100	300
Huevos	20	60
Agua	80	240
Azúcar Línea Maestro	30	90
Manteca Especial B	20	60
Levadura	2	6
TOTAL	352	1056

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES	%	GRAMOS
Leche	100	150
Fabricrema Pastelera	30	45
Azúcar Línea Maestro	60	90
Canela en polvo	10	15
TOTAL	200	300

GLASEADO

INGREDIENTES	%	GRAMOS
Azúcar micropulverizada Línea Maestro	100	100
Clara de huevo	20	20
TOTAL	120	120

PREPARACIÓN

CREMA PASTELERA

- Colocar los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar hasta obtener una crema lisa y homogénea.
- Reservar para luego utilizar

GLASEADO

- Colocar los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar hasta obtener una crema lisa y homogénea.
- Reservar para luego utilizar.

MASA Y PREPARACIÓN FINAL

- Pesar los ingredientes.
- Colocar todos los ingredientes en la amasadora y mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Retirar de la amasadora y dejar reposar en la mesa por 10 minutos.
- Extender la masa, colocar una fina capa de Fabricrema Pastelera y adicionar Azúcar Línea Maestro mezclada con canela en polvo.
- Formar los rollos de la forma deseada.
- Colocar en bandejas y dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
- Pintar con huevo y hornear a 140°C por 20 minutos.
- Dejar enfriar y decorar con glaseado y cerezas, o espolvorear con Azúcar Micropulverizada Línea Maestro.



Maestro®
FEST

UN EVENTO DE
Línea
Maestro®

CON EL AVAL DE
LAFABRIL

CON EL AUSPICIO DE