



Dona de Levadura

Descripción del Producto:

Mezcla preparada para obtener las tradicionales Donas.

Su gran versatilidad ayuda para la preparación de varios tipos de Donas: Blanca, Maple, Caramelo, de azúcar, de azúcar de canela, Nidos, Bola de Berlín, Rellena, Garra de Oso, de Roles, Cuadros rellenos, Empanadas, Trenza Suiza



Manipulación

Ingrediente

Harina preparada **Dona de levadura Gemix**
Agua
Levadura seca instantánea

Pesada Chica

10.000 Kilos
4.800 Litros
100 Gramos

Pesada Grande

20.000 Kilos
9.600 Litros
200 Gramos

Poner la harina preparada para **Dona de levadura Gemix** y la levadura;

Agregar el agua mezclar 1 minuto a **baja velocidad**

Temperatura aproximada del agua **10° C.**

Amasar en **velocidad media** de 14-15 minutos hasta que la masa esté elástica y bien desarrollada.

Temperatura de la masa : **25°C a 27 °C (78°F a 82°F)**

Cortar bastones de 5 a 6 Kilos aproximadamente

Dejar reposar de 15 a 20 minutos.

Laminar la masa, dar 2 dobleces sencillos

Cortar piezas al tamaño deseado.

Dejar fermentar en una malla metálica a **35°C a 45°C** por un tiempo aproximado de 35 a 45 minutos o hasta que alcance el doble de su tamaño inicial.

Freír:

A **190 °C (374 °F)** durante 45 segundos por cada lado

Presentación:

Saco de 20 kgs.

Nota:

Estas instrucciones son una Guía. Se pueden hacer cambios para ajustarse a las condiciones de la panadería y producto final deseado .

Ingredientes:

Harina de trigo, Manteca vegetal comestible, Azúcar, Leche en polvo, Emulsificantes, Sal yodada, Polvos para hornear, Yema de huevo deshidratada Sabor y color artificial.

EMPRESA
CERTIFICADA
ISO 22000



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.

Tel (871) 7191131 y 7192130

www.gemix.com.mx

20 años de calidad y confianza.