



CATEGORIA

Confeitaria



CANUDOS RECHEADOS

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Farinha de Trigo	1.000
Água	0.600
Sal	0.016
Óleo de soja	0.020
Melhorador para Croissant Bakels	0.010
Margarina para folhados Bakels	0.700
Recheios Cremosos Bakels	-

Peso total: 2.346

MÉTODO

Bater em uma masseira a farinha, água, sal, óleo e o melhorador até passar o ponto de véu e atingir textura bem elástica. Abrir a massa em formato retangular e reservar. Com auxílio de um rolo, abrir a Margarina Folhada na mesma largura da massa e um terço do comprimento. Posicionar a margarina no centro da massa e realizar duas dobras simples. Após 20 minutos de descanso, abrir a massa e fazer mais uma dobra, seguido de mais 20 minutos de descanso, 4ª dobra, 20 minutos de descanso e 5ª dobra.

Abra com o rolo novamente até ficar um retângulo como no começo. Corte em tiras com a carretilha e enrole em canudo modelador de alumínio em forma de canudos.

Coloque para assar em forno pré aquecido a 180 graus até que fique dourado.

Deixe esfriar, retire o modelador de alumínio e aplique os Recheios Cremosos Bakels de sua preferência na parte interna e externa para decorar.