MATERIAL DE APOYO - TALLER

PRODUCTOS DE BOLLERÍA

Una vez adquiridos los conocimientos en procesos de bollería, los aprendices deberán realizar los cálculos de los ingredientes necesarios para iniciar el proceso

Taller clase

1. **Masa de hojaldre**

Ingrediente	(g) grupo 1	Grupo 1 (%)	(g) grupo 2	Grupo 2 (%)	Formulación Base (%)
Harina		100		100	100
Agua		60 (harina t. duro) 50 (harina t. suave)		60 (harina t. duro) 50 (harina t. suave)	60 (harina t. duro) 50 (harina t. suave)
Levadura		3		4	4
Azúcar		10		9	10
Sal		2		3	3
Grasa		90		75	100

Tiempo de amasado		**Tiempo de fermentación**		**Tiempo de horneo**	
H. Inicio	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**
Total Tiempo		**Total Tiempo**		**Total Tiempo**	

GRUPO _____
Conclusiones del ejercicio