

Formula: LIONESAS "Eclairs"

MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
M A S A	HARINA FLOJA.....	1.000		23,2 %
	HUEVO FRESCOS.....	1.600	160,0 %	37,1 %
	AGUA CALIENTE.....	1.000	100,0 %	23,2 %
	MANTEQUILLA.....	700	70,0 %	16,2 %
	SAL.....	10	1,0 %	0,2 %
*(1).TOTAL MASA.....		4.310	% Sobre la Masa	100,0 %
GRA SA		0		
*(2). TOTAL GRASA.....		0		0,0 %
TOTAL MASA + GRASA		4.310		100,0 %
Datos Relleno		Gramos	% Total Relleno	
R E L L E N O				0,0 %
				0,0 %
	NATA VEGETAL.....	4.741		47,6 %
	AZUCAR LUSTRE.....	905		9,1 %
				0,0 %
				0,0 %
				0,0 %
*(3). TOTAL RELLENO.....		5.646		
TOTAL (+1+2+3)		9.956		100,0 %
Datos				
Peso masa Pieza EN CRUDO.....		14 Grs		
Peso masa Pieza en Cocido.....		9 Grs		
Peso Relleno.....		13 Grs		
Peso Decoracion.....		3 Grs		
Total Peso Pieza		25 Grs		
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....				
Temperatura de la Masal				
Nº. Capas de Grasa.....				

Datos Proceso

Se trata de una masa escaldada.

1º.- Poner a calentar en un recipiente todos los ingredientes, menos la harina y los huevos.

2º.- Cuando comience a hervir, apagar el fuego y añadir la harina. Con una pala de madera remover hasta conseguir una masa bien escaldada.

3º.- Hechar la masa escaldada a un perol con una pala como accesorio de la batidora y batir en segunda velocidad, añadiendo los huevos poco a poco.

4º.- Una vez acabado el proceso de batido ya se puede dosificar "Escudillar" y hacer las piezas deseadas. Lionesas, Palos catalanes, Rosquillas, ect.

5º.- Hornear a 230°C. con el tiro cerrado.

Nota: la mantequilla se puede cambiar por manteca de cerdo o margarina

