



ESCUELAS DE ARTES Y OFICIOS

AREAS DEL PERFIL PRODUCTIVO: Artes Culinarias

CURSO: Panadería y Pastelería

DOCENTE: Milfa Figueredo – Distrito Capital

NOMBRE DEL VIDEO: Elaboración de donas

RESUMEN: Este video forma parte del curso de panadería y pastelería, en él se realiza la elaboración de donas.

<p>MATERIALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Harina de trigo panadera • Levadura seca • Leche en polvo • Mantequilla • Vainilla • Agua tibia • Azúcar • Huevo • Aceite • Manteca • Azúcar pulverizada • Sal • Esencia de mantecado • Arequipe • Lluvia de chocolate • Coco rallado
<p>PREPARACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En un recipiente tamizamos la harina y añadimos la leche en polvo. • En un envase colocamos el agua tibia la levadura para el fermento y dejamos reposar tapado por 10 minutos. • Pasado los 10 minutos añadimos la preparación a la harina • Incorporamos la mantequilla y comenzamos el amasado. • Volcamos la masa sobre la mesa y amasamos por espacio de 20 minutos. • En el minuto 7 aproximadamente incorporamos la sal y seguimos amasando hasta que se integre la masa. • Espolvoreamos el envase con harina, colocamos la masa. • Tapamos con un plástico engrasado y dejamos reposar por otros 20 minutos. • Luego del reposo pasamos la masa a la mesa y desgasificamos la masa, estiramos con un rodillo. • Cortamos las donas con un cortador de dona • Colocamos las donas en una bandeja engrasada y dejamos reposar hasta que doblen su tamaño. • Freímos en aceite bien caliente y escurrimos sobre papel absorbente. • Dejamos enfriar sobre una rejilla y luego glaseamos con arequipe y decoramos lluvia de chocolate, coco, etc.
<p>ENLACE</p>	<p>Elaboración de donas https://www.youtube.com/watch?v=dVaCShnHS4k</p>

