

VOLOVÁN CREMOSO SALVAJE

Comparte esta deliciosa receta

INGREDIENTES

Harina	100 gr
Manteca vegetal	1000 gr
Sal	7 gr
Agua	550 gr
Mimetic	50% por kg masa
Sunset Glaze	

Para el relleno

Cream Cheese Filling	100 gr
Fruitfil zarzamora	100 gr
Frambuesa	50 gr

PREPARACIÓN

- 1) Mezclar en la amasadora harina, sal, manteca vegetal y 60% del total de agua por 1 min. en 1era velocidad.
- 2) Mezclar 2da velocidad hasta que tenga elasticidad la masa, incorporar el 40% de agua restante.
- 3) Empastar con 500 gr de **Mimetic** por cada kilo de masa, dar 2 vueltas sencillas y reposar 20 min. a temperatura ambiente.
- 4) Dar 2 vueltas sencillas y refrigerar 1 hr.
- 5) Dar una última vuelta sencilla, extender a un grosor de 3 mm.
- 6) Cortar la masa en dos partes, la primera cortar círculos de 5 cm de diámetro que serán la base del volován, la segunda parte de la masa cortar círculos de 5 cm. con un corte de 3 cm de diámetro en el centro.
- 7) Barnizar con **Sunset Glaze**, colocar sobre el primer círculo y reposar 10 minutos.
- 8) Barnizar con **Sunset Glaze** y hornear a 200° C por 15 min. aproximadamente.

PREPARACIÓN DEL RELLENO

- 1) Colocar en una manga con duya rizada **Cream Cheese Filling** a mitad de la manga y la otra mitad **Fruitfil Zarzamora**.
- 2) Rellenar los volovanes ya horneados.
- 3) Decorar con una frambuesa y una figura de chocolate.



Mimetic, la nueva generación de materia grasa para laminación es la mejor solución para elaborar masas de feité, danés y croissant, con excepcionales ventajas.

Mimetic
Cod. 4111388