

# VOLOVÁN DE TILAPIA Y SALMÓN



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

**Mimetic**  
Cod. 4111388

*Comparte esta deliciosa receta*

## INGREDIENTES

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

## Para el relleno

Filete de tilapia	150 gr
Filete de salmón	150 gr
Sal	Al gusto
Pimienta blanca	Al gusto
Mango ataulfo	1 pza
Cilantro	5 gr
Aceite de olivo	20 gr
Limón	10 pzas
Chile serrano	2 pzas

## PREPARACIÓN DE LA MASA

- 1) Mezclar en la amasadora harina, sal, manteca vegetal y 60% del total de agua por 1 min. en 1era velocidad.
- 2) 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) Picar en cubos el filete de tilapia, salmón y mango ataulfo, mezclar y añadir jugo de limón.
- 2) Lavar, desinfectar y cortar finamente el cilantro y el chile serrano e incorporar con los demás ingredientes.
- 3) Añadir aceite de oliva y salpimentar al gusto.
- 4) Refrigerar 1 hora y rellenar los volovanes previamente horneados.