Merengue Artesanos
OBRADOR
DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

BUÑUELOS
elaboración

Ingredientes: 1F.

- 1000 g Credichoux + 2000 g de agua a 35º C.
- Aceite de girasol para freír – c.s.p.
- Azúcar y canela – c.s.p.

Elaboración masa de buñuelos de viento:

- Mezclar los ingredientes en batidora con escudo 3' a velocidad media hasta masa lisa.
- Freír las porciones en aceite de girasol a 170º C / se utilizan dos cucharas impregnadas de aceite de la sartén para hacer las porciones.
- Cuando estén dorados se sacan y se dejan escurrir sobre rejilla. Dejamos atemperar.

Datos relacionados con la elaboración de las variedades de buñuelos:

- En fase de preparación, descongelamos las unidades necesarias sobre la rejilla.
- Rellenamos las unidades con manga pastelera y boquilla de salida redonda y pequeña.
- Cubrimos con azúcar blanquilla + canela

Anotaciones de buñuelos:

- **1 kg de Credichoux** – 3,04 kg de buñuelos de viento – 340 unidades de buñuelos de viento – 340 unidades de buñuelos de nata – 5,96 kg de buñuelos de nata (2,92 kg de nata + 3,04 kg de buñuelos de viento), aprox.
- **1 buñuelo de viento** – 10 g, aprox.
- **1 buñuelo de nata** – 20 g, aprox.
- **1 kg de buñuelos de nata** – 50 unidades de buñuelos de nata, aprox. - 50 unidades de buñuelos de viento + 500 g de nata, aprox.
- **1 buñuelo de crema o de chocolate** – 31 g, aprox.
- **1 kg de buñuelos de crema** – 32 unidades de buñuelos de crema, aprox. - 32 unidades de buñuelos de viento + 680 g de crema.

Datos de los formatos de venta de los buñuelos a PARTICULARES:

Envase PET Bandepack H40G PColodro - 500g crema y chocolate / 350 g nata.

Envase PET ELH2015-50 H50 Grande CDG 16040053 - 750 g crema y chocolate / 550 g nata

Envase apropiado para mas de 1 kg.

Datos de los formatos de venta de los buñuelos a HOSTELERÍA:

Vaso bajo 266 mL TP09V / PuntoQpack 0,12 € / vaso + Tapa plana vaso 266 mL / PuntoQpack 0,08 € / tapa – 120 g crema y chocolate / 80 g nata.

Envase apropiado para mas de 1 kg.

Formato venta particulares:

DATOS DE RESERVA POR SI FUESEN NECESARIOS.

Buñuelos de nata (650 g) : Cajas kraft para fritos. Grandes. Referencia EG0040K / 20,5cmx12,5cmx10cm / PUNTOQPACK / 75 € / 250 unidades ** 0,30 € / unidad
Buñuelos de nata (350 g) : Cajas kraft para fritos. Medianas. Referencia EG0038K / 18cmx11cmx8cm / PUNTOQPACK / 53,44 € / 250 unidades ** 0,21 € / unidad
Buñuelos de crema (950 g) : Cajas kraft para fritos. Grandes. Referencia EG0040K / 20,5cmx12,5cmx10cm / PUNTOQPACK / 75 € / 250 unidades ** 0,30 € / unidad
Buñuelos de crema (500 g) : Cajas kraft para fritos. Medianas. Referencia EG0038K 18cmx11cmx8cm / PUNTOQPACK / 53,44 € / 250 unidades ** 0,21 € / unidad

Formato venta hostelería:

DATOS DE RESERVA POR SI FUESEN NECESARIOS.
Buñuelos de nata y crema: bandejas tradicionales.
Buñuelos de nata y crema (12 unidades): Envase plástico Bandepack H40G / Pcolodro
/ 0,25 € / unidad / etiquetada.
Buñuelos de nata y crema (4 unidades): Vaso bajo 266 mL TP09V / PuntoQpack 0,12 € / vaso + Tapa plana vaso 266 mL / PuntoQpack 0,08 € / tapa / etiquetada.