Lista de ingredientes para la receta Panadería norteamericana

Bagel rellenos

- Azucar 20 grs.
- Agua 500 cc
- Harina 000 1 k
- Levadura 20 grs.
- Miel 30 grs.
- Sal fina 20 grs.

Cinnamons buns

- Leche 120 cc
- Levadura fresca 30 grs.
- Harina 0000 100 grs.

Decoración

- Semillas de sésamo Cantidad necesaria
- Clara de huevo 1 Unidad
- Semillas de Amapola Cantidad necesaria

Glaseado

- Nueces de pecan 50 g
- Esencia de almendras amargas 1 Cantidad necesaria
- Crema de leche 60 grs.
- Esencia De Vainilla 1 cdas.
- Manteca pomada 60 grs.
- Azucar impalpable 200 grs.
- Miel de Maple 1 cda.

Liquido para pochear

- Agua 4 L
- Miel 200 grs.

Masa

- Leche 120 cc
- Ralladura de limón 10 g
- Huevo 1 Unidad
- Azucar 120 grs.
- Puré de papas 200 grs.

- Harina 0000 400 grs.
- Esencia De Vainilla 1 cdas.
- Manteca pomada 100 grs.
- Canela molida 10 A gusto
- Manteca derretida 70 g
- Azúcar Negra 160 grs.
- Sal fina 5 grs.

Relleno

- Salmón ahumado Cantidad necesaria
- Ciboulette Cantidad necesaria
- Queso Crema A gusto