



PRESENTAMOS NUESTRA NUEVA MEZCLA PARA DONAS SOURDOUGH

- Una dona que ofrece una experiencia totalmente nueva
- Mashup de pan Sourdough y donas con levadura
- Diferencie su panadería y deleite a sus clientes

UNA NUEVA DONA PROVOCATIVA EXCLUSIVAMENTE PARA USTED

Distinga su panadería o tienda de donas ofreciendo a sus clientes una experiencia nueva e innovadora con la NUEVA mezcla para donas Sourdough de Dawn. En Dawn nos llena de orgullo poder innovar para ofrecer a nuestros clientes productos nuevos y fascinantes. Nos entusiasma presentar al mundo nuestra nueva mezcla para DONAS SOURDOUGH. Un mashup que combina todo lo que los consumidores adoran sobre el pan Sourdough y las donas con levadura.

- Sabor a mantequilla y masa fermentada
- Textura suave, delicada y esponjosa
- Corteza más oscura, similar a la del pan Sourdough

Esta versátil mezcla para donas le permite crear una amplia variedad de singulares, modernos y exclusivos productos a base Sourdough por los cuales sus clientes pagarán precios premium. Siga las recetas de esta guía utilizando las coberturas, los glaseados y los rellenos de Dawn... o invente sus propias recetas creativas para deleitar a sus clientes con una experiencia inigualable con sus donas.

POR QUÉ USAR MASA FERMENTADA

La popularidad de la masa fermentada está aumentando.

De hecho, ha crecido un 11 % en los últimos cuatro años (fuente: Tendencias de menús de Datassentials, octubre de 2018), y según Mordor Intelligence, se estima que el mercado mundial Sourdough tendrá una tasa de crecimiento compuesto anual de aproximadamente 6,9 % hasta 2023. (Fuente: Baking Business.com <https://www.bakingbusiness.com/articles/48166-is-sourdough-experiencing-a-resurgence>). Los consumidores están dispuestos a pagar más por donas sofisticadas. El 65 % de los consumidores están dispuestos a probar donas de calidad superior (fuente: Datassential TIPS, verano de 2016), mientras que el 73 % indica que pagarían \$2,99 por una dona (fuente: Donut Assortment Research 2018). Aparte de la Cronut, no se han creado donas con texturas nuevas en décadas. La elaboración de donas de calidad superior se ha logrado con ingredientes decorativos y complementos añadidos a las donas existentes. La nueva mezcla Sourdough convierte nuevamente las donas en el centro de atención.



*source: Datassentials Menu Trends Oct, 2018.

**source: Source: Baking Business.com <https://www.bakingbusiness.com/articles/48166-is-sourdough-experiencing-a-resurgence>

†source: Datassentials Menu Trends Oct, 2018.

‡source: Donut Assortment Research 2018

UN TIPO DE DONA TOTALMENTE NUEVO CREADO EN CONJUNTO CON CHEFS PASTELEROS PARA LOS PANADEROS

Con el fin de ayudar a celebrar 100 años de colaboración con sus clientes para crear la mejor dona de la industria, Dawn decidió ofrecerles un tipo de dona totalmente nuevo.

Invitamos a destacados chefs pasteleros del país a participar en una competencia para desarrollar la próxima gran idea en cuanto a las donas. En nuestro Centro de Innovación, 5 destacados chefs pasteleros desarrollaron 9 tipos de donas mientras miembros del equipo de liderazgo de Dawn las evaluaban de acuerdo a su singular sabor, textura, versatilidad y adaptación a las tendencias.

El concepto ganador fue la dona Sourdough del chef pastelero ejecutivo, Mathew Rice, que cumplió todos estos criterios y más. Esta nueva creación, un mashup de pan Sourdough y dona con levadura, permitiría satisfacer la creciente popularidad de la masa fermentada y tiene un sabor singular, una corteza más oscura y la estructura celular abierta del pan Sourdough, con la textura suave de la dona con levadura.

El experimentado equipo de investigación y desarrollo de Dawn tomó esta receta preliminar y la transformó en una mezcla para donas que es fácil de usar y provee calidad consistente y excelente tolerancia.

Este nuevo proceso de creación conjunta de donas demostró ser tan exitoso que identificamos otros tipos de donas que queremos desarrollar e introducir en un futuro cercano, así que manténgase atento porque apenas comenzamos.





CENTROS DE DONAS DE NUECES ACARAMELADAS CON BOURBON

INGREDIENTES PARA EL GLASEADO DE CARAMELO CON BOURBON

- 00920282 Dawn Exceptional Classic Caramel Flavored Fudge Icing 24#
- Extracto de bourbon o de whisky
- Sal kosher

CÓMO PREPARAR EL GLASEADO

- 02503698 Dawn Exceptional Sourdough Raised Donut Mix 50#
- 00294199 DDA Medium Chopped Pecans 5#

CÓMO PREPARAR LOS CENTROS DE DONA

1. Mezcle la cantidad deseada de mezcla para donas Sourdough de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
2. Deje fermentar en volumen durante 40 minutos o hasta que la masa crezca al menos un 50 %.
3. Doble la masa en tres partes dos veces y déjela reposar durante 35 minutos.
4. Corte centros de donas y deje leudar durante 60 minutos o hasta que se comiencen a formar burbujas pequeñas debajo de la masa y ésta duplique su tamaño.
5. Fría a 375°F. Caliente el glaseado preparado, añada las nueces y revuelva con los centros de donas mientras esté caliente.

BISMARCK DE CEREZA CUBIERTO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 02503698 Dawn Exceptional Sourdough Raised Donut Mix 50#
- 02410265 Dawn Exceptional Chopped Fruit Cherry Filling Pouch Pak 12/2#
- 00018895 Dawn Exceptional Fon Dip Enhanced Stability Chocolate Flat Icing 50#
- Cerezas completas

CÓMO PREPARAR LAS DONAS

1. Mezcle la cantidad deseada de mezcla para donas Sourdough de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
2. Deje fermentar en volumen durante 40 minutos o hasta que la masa crezca al menos un 50 %.
3. Doble la masa en tres partes dos veces y déjela reposar durante 35 minutos. Amásela a un grosor de media pulgada.
4. Corte círculos del tamaño deseado y deje leudar durante 60 minutos o hasta que se comiencen a formar burbujas pequeñas debajo de la masa y ésta duplique su tamaño.
5. Fría a 375°F y deje enfriar completamente.
6. Llene con relleno de cereza y aplique cobertura de chocolate.



DONAS SOURDOUGH RELLENAS CON JALEA



INGREDIENTES

- 02503698 Dawn Exceptional Sourdough Raised Donut Mix 50#
- 02404888 Dawn Exceptional Whole Fruit Blueberry Filling Pouch Pak 12/2#
- 02405282 Dawn Exceptional Pureed Fruit With Seeds Raspberry Filling Pouch Pak 12/2#
– or – 02405381 Dawn Exceptional Pureed Fruit Seedless Raspberry Filling 35#
- 02405183 Dawn Exceptional Rich Taste Lemon Filling Pouch Pak 12/2#
- 00010645 Dawn Deluxe Donut Sugar 50#

CÓMO PREPARAR LAS DONAS

1. Mezcle la cantidad deseada de mezcla para donas Sourdough de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
2. Deje fermentar en volumen durante 40 minutos o hasta que la masa crezca al menos un 50 %.
3. Doble la masa en tres partes dos veces y déjela reposar durante 35 minutos.
4. Amásela a un grosor de media pulgada.
5. Corte círculos del tamaño deseado y deje leudar durante 60 minutos o hasta que comiencen a formarse burbujas pequeñas debajo de la masa y ésta duplique su tamaño.
6. Fría a 375°F y deje enfriar completamente.
7. Llénelas con el relleno para donas deseado y páselas por azúcar para donas.





ROLLOS DULCES DE SOURDOUGH CON GLASEADO

INGREDIENTES

- 02503698 Dawn Exceptional Sourdough Raised Donut Mix 50#
- 00134262 Dawn Thinnest Set Fast Finish Original Donut Glaze 24#
- 00091249 DDA Korintje Cinnamon 10#

CÓMO PREPARAR LAS DONAS

1. Mezcle la cantidad deseada de mezcla para donas Sourdough de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
2. Deje fermentar en volumen durante 40 minutos o hasta que la masa crezca al menos un 50 %.
3. Doble la masa en tres partes dos veces y déjela reposar durante 35 minutos.
4. Amásela a un grosor de media pulgada.
5. Rocíe agua sobre la masa, espolvoreé una cantidad generosa de canela y vuelva a rociar agua.
6. Enrolle la masa y córtela en discos de 1 pulgada de espesor, coloque los discos sobre rejillas con la espiral hacia arriba y deje leudar durante 60 minutos o hasta que comiencen a formarse burbujas pequeñas debajo de la masa y ésta duplique su tamaño.
7. Fría a 375°F y aplique glaseado mientras la masa esté tibia.



PALITOS DE DONA SOURDOUGH

INGREDIENTES

- 02503698 Dawn Exceptional Sourdough Raised Donut Mix 50#
- 02496372 Van Leer Shine Milk Chocolate Flavored EZ Melt Coating 25#
- 02399906 DDA Chocolate Flavored Decorettes 6#
- 02417211 Kerry Carnival Blend Decorettes 6#
- 01093393 - DDA Rainbow 12/14 Non-pareils 8#
- 00093617 - M&M Candy Bulk 25#
- 00294199 - DDA Medium Chopped Pecans 5#
- 02493716 - Bakery Essentials Sweetened Coconut Flake 10#
- 02478255 - Callebaut Mini Chocolate Crispearls 10/14.5oz

COMO PREPARAR LOS PALITOS DE DONA

1. Mezcle la cantidad deseada de mezcla para donas Sourdough de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
2. Deje fermentar en volumen durante 40 minutos o hasta que la masa crezca al menos un 50 %.
3. Doble la masa en tres partes dos veces y déjela reposar durante 35 minutos.
4. Amásela a un grosor de media pulgada.
5. Corte en óvalos alargados, luego corte cada óvalo por la mitad y deje leudar durante 60 minutos o hasta que comiencen a formarse burbujas pequeñas debajo de la masa y ésta duplique su tamaño.
6. Fría a 375°F y deje enfriar completamente.
7. Remoje las piezas cortadas en un compuesto de chocolates derretidos y páselas por gránulos, nueces, coco o caramelos

DONA TRUFA CON NUTELLA

INGREDIENTES PARA EL AZÚCAR CON CHOCOLATE PARA LA DONA

- 00920282 - Dawn Deluxe Donut Sugar 50#
- Cacao en polvo

CÓMO PREPARAR EL AZÚCAR

- 02405563 - Dawn Exceptional Rich Taste Chocolate Dobash Filling 20#
- 01384263 - Hazelnut Spread 2/6.6#

INGREDIENTES PARA DONA

- 02503698 - Dawn Exceptional Sourdough Raised Donut Mix 50#

CÓMO PREPARAR EL AZÚCAR

- Mezcle 1 libra de azúcar para donas y 1,5 onzas de polvo de cacao, cierna la mezcla y póngala a un lado.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- Mezcle 50 % de Nutella y 50 % de Dawn Dobash, bata hasta eliminar todos los grumos.

CÓMO PREPARAR LAS DONAS

1. Mezcle la cantidad deseada de mezcla para donas Sourdough de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
2. Deje fermentar en volumen durante 40 minutos o hasta que la masa crezca al menos un 50 %.
3. Doble la masa en tres partes dos veces y déjela reposar durante 35 minutos.
4. Amásela a un grosor de media pulgada.
5. Corte círculos del tamaño deseado y deje leudar durante 60 minutos o hasta que comiencen a formarse burbujas pequeñas debajo de la masa y ésta duplique su tamaño.
6. Fría a 375°F y deje enfriar completamente.
7. Llène con el relleno preparado de Nutella para donas y páselas por azúcar con chocolate.

DONA TRUFA CON QUESO CREMA

INGREDIENTES DEL RELLENO

- 02503698 - Dawn Exceptional Sourdough Raised Donut Mix 50#
- 02405208 - Dawn Exc Rch Tst Crmchs Fill 18#
- 00010645 - Dawn Deluxe Donut Sugar 50#

CÓMO PREPARAR LAS DONAS

1. Mezcle la cantidad deseada de mezcla para donas Sourdough de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
2. Deje fermentar en volumen durante 40 minutos o hasta que la masa crezca al menos un 50 %.
3. Doble la masa en tres partes dos veces y déjela reposar durante 35 minutos.
4. Amásela a un grosor de media pulgada.
5. Corte círculos del tamaño deseado y deje leudar durante 60 minutos o hasta que comiencen a formarse burbujas pequeñas debajo de la masa y ésta duplique su tamaño.
6. Fría a 375°F y deje enfriar completamente.
7. Llène con el relleno de queso crema para donas y pase por el azúcar preparada para donas.



DONAS GLASEADAS CON SABORES A FRUTAS

INGREDIENTES

- 02503698 - Dawn Exceptional Sourdough Raised Donut Mix 50#
- 00672560 - Dawn Exceptional Enhanced Stability White Flat Icing 43# – OR – 00018945 - Dawn Exceptional Fon Dip Enhanced Stability White Flat Icing 24#
- 00015818 - Orange Icing Fruit Bits 10#
- 23338717 - Chefmaster Sunset Orange Liqua-Gel 10.5oz
- 00015867 - Strawberry Icing Fruit Bits 10#
- 02457621 - Chefmaster Princess Pink Liqua-Gel 10.5oz
- 02333912 - Chefmaster Red Red Liqua-Gel 10.5oz
- 00015743 - Blueberry Icing Fruit Bits 10#
- 02333821 - Chefmaster Royal Blue Liqua-Gel 10.5oz

CÓMO PREPARAR LAS DONAS:

1. Mezcle la cantidad deseada de mezcla para donas Sourdough de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
2. Deje fermentar en volumen durante 40 minutos o hasta que la masa crezca al menos un 50 %.
3. Doble la masa en tres partes dos veces y déjela reposar durante 35 minutos.
4. Amásela a un grosor de media pulgada.
5. Corte en aros del tamaño deseado y deje leudar durante 60 minutos o hasta que comiencen a formarse burbujas pequeñas debajo de la masa y ésta duplique su tamaño.
6. Fría a 375°F y deje enfriar completamente.

Cobertura de Naranja

1. Mezcle 2 libras de cobertura lisa y 2 onzas de Orange Fruit Bits.
2. Divida la cobertura en dos mitades y mezcle una mitad con colorante para alimentos Sunset Orange.
3. Caliente las coberturas, revuélvalas con un movimiento circular para vetearlas y remoje las donas enfriadas.

Cobertura de Fresa

1. Mezcle 2 libras de cobertura lisa y 2 onzas de Strawberry Fruit Bits.
2. Divida la cobertura en dos mitades y mezcle una mitad con los colorantes para alimentos Princess Pink y Red Red.
3. Caliente las coberturas, revuélvalas con un movimiento circular para vetearlas y remoje las donas enfriadas.



Cobertura de Mora Azul

1. Mezcle 2 libras de cobertura lisa y 2 onzas de Blueberry Fruit Bits.
2. Divida la cobertura en dos mitades y mezcle una mitad con los colorantes para alimentos Royal Blue, Princess Pink y Red Red.
3. Caliente las coberturas, revuélvalas con un movimiento circular para vetearlas y remoje las donas enfriadas.



INSTRUCCIONES DE MEZCLADO: RAISED A® VS SOURDOUGH

Steps	Raised A®	Sourdough
Mix with a hook	yes	yes
Water	48%	45%
Dry Yeast	1.50%	2.70%
Unsalted Butter or Margarine	n/a	10%
Mix on low speed	1 min	4 mins
Mix on medium speed	10 mins	2 mins
Dough Temp	78-80° F	78-80° F
Dough description	Should be fully developed, only slightly sticky	Dough is very soft, not developed, very sticky
Fermentation	45 mins	40 mins
Bench time	10 mins	35 mins
Sheeting	Rolling pin and/or sheeter	Rolling pin only
3 inch cutter, scaled	60 gr	60 gr
Proofing (100 ° F, 70% RH)	30 mins	45 (up to 60) mins
Frying at 375 ° F	1 min, flip, 1 min	55 sec, flip, 50 sec
Description of donuts	Golden crust color, 1/2 " skunk line, tight grain	Darker brown crust color, less than 1/2" skunk line, open grain

Las instrucciones puede variar dependiendo del equipo, la técnica y las condiciones ambientales de cada panadería.



COMBINACIONES CON DONA SOURDOUGH



Rellenos de frutas

Los rellenos de frutas de mora, cereza, limón, durazno, fresa y frambuesa combinan especialmente bien con el sabor y la textura de la masa fermentada.



Rellenos cremosos

Otras combinaciones ideales que complementan la textura ligera y esponjosa de la dona Sourdough se obtienen con cualquiera de nuestros rellenos cremosos, como Dulce de Leche, Exceptional Bavarian, Cream Cheese o Chocolate Dobash.



Azúcar para donas

Nuestra variedad de azúcar para donas de Dawn (blanca, queso crema o canela) son ideales para darle el toque final a cualquiera de las creaciones de donas Sourdough que usted elabore.

Category	Item #	Description	Unit of Sale	Net Cs Wt (lbs)	Pallet Count (Cs)
MIX					
	02503698	DAWN EXCEPTIONAL SOURDOUGH RAISED DONUT MIX 50#	BG	50	50
GLAZE					
	00134262	DAWN THINNEST SET FAST FINISH ORIGINAL DONUT GLAZE 24#	PL	24	80
ICINGS					
	00018895	DAWN EXCEPTIONAL FON DIP ENHANCED STABILITY CHOCOLATE FLAT ICING 50#	PL	24	80
	00018945	DAWN EXCEPTIONAL FON DIP ENHANCED STABILITY WHITE FLAT ICING 24#	PL	50	36
	00672560	DAWN EXCEPTIONAL ENHANCED STABILITY WHITE FLAT ICING 43#	PL	43	36
	00725822	DAWN EXCEPTIONAL ENHANCED STABILITY CREAM CHEESE FLAVORED FLAT ICING 43#	PL	43	36
	00920282	DAWN EXCEPTIONAL CLASSIC CARAMEL FLAVORED FUDGE ICING MASS BALANCE CERTIFIED 24#	PL	24	80
FILLINGS					
	02410265	DAWN EXCEPTIONAL CHOPPED FRUIT CHERRY FILLING POUCH PAK 12/2#	BX	24	70
	02405183	DAWN EXCEPTIONAL RICH TASTE LEMON FILLING POUCH PAK 12/2#	BX	24	70
	02405381	DAWN EXCEPTIONAL PUREED FRUIT SEEDLESS RASPBERRY FILLING 35#	PL	35	36
	02404888	DAWN EXCEPTIONAL WHOLE FRUIT BLUEBERRY FILLING POUCH PAK 12/2#	BX	24	70
	02405282	DAWN EXCEPTIONAL PUREED FRUIT WITH SEEDS RASPBERRY FILLING POUCH PAK 12/2#	BX	24	70
	02405208	DAWN EXCEPTIONAL CREAM CHEESE FILLING 18#	BX	18	80
	02405563	DAWN EXCEPTIONAL RICH TASTE CHOCOLATE DOBASH FILLING 20#	PL	20	80
DONUT SUGAR & FRUIT BITS					
	00010645	DAWN DELUXE WHITE DONUT SUGAR 50#	BG	50	50
	00015743	DAWN BLUEBERRY FRUIT BIT 10#	PL	10	120
	00015818	DAWN ORANGE FRUIT BIT 10#	PL	10	120
	00015867	DAWN STRAWBERRY FRUIT BIT 10#	PL	10	120
DAWN BUY/SELL ITEMS					
	00294199	DAWN DISTRIBUTORS ADVANTAGE PECAN PIECES CHOICE MEDIUM 5#	BX	5	192
	00091249	AWN DISTRIBUTORS ADVANTAGE CINNAMON KORINTJE 2% 10#	BX	10	200
	00093617	M & M'S/MARS PLAIN M&M CANDY BULK 25#	BX	25	90
	01093393	DAWN DISTRIBUTORS ADVANTAGE RAINBOW NONPAREILS 12/14 8#	CT	8	240
	01384263	FERRERO NUTELLA SPREAD 6.6#	CS	13.2	75
	02333821	CHEFMASTER LIQUID ROYAL BLUE GEL COLOR 10.5OZ	BTLE	7.872	2436
	02333871	CHEFMASTER LIQUID ORANGE GEL COLOR 10.5OZ	BTLE	7.872	2436
	02333912	CHEFMASTER LIQUID RED RED GEL COLOR 10.5OZ	BTLE	7.872	2436
	02399906	DAWN DISTRIBUTORS ADVANTAGE NO PHO DARK CHOCOLATE DECORETTE 6#	CS	6	60
	02417211	KERRY NO PHO CARNIVAL BLEND SPRINKLES 6#	CS	6	60
	02457621	CHEFMASTER PRINCESS PINK LIQUA GEL COLOR 10.5OZ	BTLE	7.800	2436
	02478255	BARRY CALLEBAUT MILK CHOCOLATE COATED CEREAL 10/.95#	CS	9.5	84
	02493716	BAKERY ESSENTIALS SWEETENED FLAKED COCONUT 10#	CS	10	140
	02496372	VAN LEER SHINE MILK CHOCOLATE FLAVORED COATING EZMELT 25#	CS	25	70
	02340024	BARRY CALLEBAUT NATURAL 10/12 COCOA POWDER 4/4#	CS	16	50
	02381101	DAWN PURE BOURBON MADAGASCAR VANILLA EXTRACT 1 GAL	BTLE	8.230	144
	00391251	CARGILL DIAMOND CRYSTAL KOSHER SALT 12/3#	CS	36	50



Una confianza establecida

Desde hace casi 100 años, los clientes de Dawn Foods han confiado en la empresa para ayudarles a desarrollar sus negocios a través de una combinación ideal de productos, innovaciones, perspectivas mundiales y experiencia en panadería. Desde pequeñas panaderías hasta fabricantes de renombre,

Dawn Foods ayuda a sus clientes a definir los momentos que valen.

¿TIENE PREGUNTAS O BUSCA MÁS INSPIRACIÓN?

Contáctenos a través del teléfono **1.800.292.1362** o visite **DAWNFOODS.COM**

