



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Fiestas Patrias

ALFAJORES CHILENOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Manteca Vegetal	0.500
Huevos	0.040
Agua	0.057
	0.060
Peso total:	0.657

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Manjar Bakels	0.450
Coco rallado	0.500
Peso total:	0.950

MÉTODO

Base

- Incorporar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar con accesorio de masa.
- Mezclar durante 1 minuto lento y de 5 a 7 minutos en velocidad media o hasta lograr la unión de los ingredientes.
- Cubrir masa con film plástico y dar reposo de 10 minutos.
- Luego extender la masa dejándola con un espesor de 0,3 mm.
- Pasar uslero picador sobre la masa.

- Cortar círculos de 8 cms de diámetro (peso crudo 10 a 12 gramos).
- Hornear a 200°C durante 7 a 8 minutos.

Relleno

- Tomar una hojarasca, aplicar Manjar Bakels (12 a 13 gramos) y tapar con otra hojarasca, repetir procedimiento.
- Utilizar una manga repostera para aplicar el manjar.
- Decorar con coco rallado.

(Receta para 18 unidades)