BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Halloween

# ALFAJORES FANTASMALES

## INGREDIENTES

### Grupo Base

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| PM Galleterax Bakels | 0.500 |
| Margarina | 0.120 |
| Huevos | 0.065 |
| | **Peso total**: 0.685 |

### Grupo Relleno

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| Manjar Bakels | 0.200 |
| | **Peso total**: 0.200 |

### Grupo Decoración

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| Chocolate Blanco | 0.380 |
| Chockex Premium Dark | 0.020 |
| | **Peso total**: 0.400 |

## MÉTODO

**Base**

-Cremar materia grasa en un bowl, solo si esta muy dura.

-Incorporar la PM Galleterax y huevos.
-Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media durante 2 a 3 minutos.
-Con la ayuda de un uslero extender masa de 0,5 cm de espesor.
-Realizar rectángulos de 8 x 4 cm con peso de 18 a 20 gramos.
-Con un cuchillo cortar y redondear un extremo del rectángulo.
-Hornear a 200°C por 6 a 7 minutos.

**Relleno**
-Utilizar una manga repostera para aplicar el manjar.
-Luego cuando las galletas se encuentren frías, unir 2 galletas con el manjar.

**Decoración**
-Derretir las coberturas de chocolate Non Temp White y Chockex Premium Dark a baño maría, horno microondas o en una templadora.
-Las coberturas fundidas no deben superar los 45°C.
-Posteriormente cubrir los alfajores con la cobertura de chocolate Non Temp White (utilizar 20 gramos por alfajor).
-Luego, con la ayuda de un cornet, terminar de decorar los alfajores realizando líneas.
-Posteriormente pegar ojitos realizados con cobertura Chockex Premium Dark y Non Temp White.

**(Receta para 17 unidades)**