



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

BARRITAS NAVIDEÑAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
<u>PM Pan de Pascua Tradicional</u>	0.200
<u>Relleno Frutal Manzana</u>	0.060
Margarina	0.055
Agua	0.070
Almendras	0.200
Peso total: 0.585	

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Manzana	0.120
Almendras	0.150
Peso total: 0.270	

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora la margarina, PM Pascua, Relleno Frutal Manzana y el agua.
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta y batir durante 4 minutos más.
- Incorporar almendras y mezclar durante 1 a 2 minutos en velocidad baja.

- Aplicar Desmoldante 65 a molde rectangular de 32 x 20,5 x 2,5 cm.
- Verter toda la mezcla al molde y emparejar la superficie.
- Luego agregar 120 gramos de Relleno Frutal Manzana en la superficie y finalizar con almendras cortadas.
- Hornear a 180°C durante 25 a 28 minutos.
- Enfriar y desmoldar.
- Cortar a la mitad la plancha de forma horizontal, luego realizar 6 cortes en cada mitad para formar las barritas.

(Receta para 16 unidades)