



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

BOCADITOS NAVIDEÑOS BAÑADOS EN CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente

[Pan de Pascua Bakels \(Producto Terminado\)](#)

[Relleno Frutal Banana](#)

KG

0.300

0.090

Peso total: 0.390

Grupo Decoración

Ingrediente

[Chockex Premium Dark](#)

[Pan de Pascua Bakels \(Producto Terminado\)](#)

KG

0.200

0.100

Peso total: 0.300

MÉTODO

Base

- Utilizar 300 gramos de Pan de Pascua Bakels (Producto terminado).
- Luego moler con la ayuda de una máquina batidora.
- Incorporar el Relleno Frutal Banana, mezclar en velocidad lenta hasta unir todos los ingrediente y formar una masa (Mezclar durante 1 a 2 minutos aproximadamente).
- Luego realizar esferas de 50 gramos.
- Reservar.

Chocolate

- Fundir el chocolate a baño maría o en horno microondas en temperatura media- alta.
- Remover el chocolate cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezquino, durante un tiempo total de 3 minutos.
- El chocolate no debe superar los 45°C.

Montaje

- Deshidratar 100 gramos de Pan de Pascua en horno a 150°C durante 15 minutos para obtener una miga crocante.
- Sumergir esferas de Pan de Pascua en el chocolate, quitar el exceso y disponer en papel mantequilla.
- Agregar miga crocante.
- Dejar sobre bandeja y enfriar.

(Receta para 7 unidades)