BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Halloween

# BRAIN CUPCAKES

## INGREDIENTES

### Grupo Base

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| PM Brown Velvet Bakels | 0.250 |
| Agua | 0.078 |
| Aceite Vegetal | 0.070 |
| Huevos | 0.095 |
| | **Peso total**: 0.493 |

### Grupo Gelée

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| Relleno Cheese Cream | 0.400 |
| Relleno Frutal Frutilla Bakels | 0.200 |
| Gelatina Sin Sabor | 0.010 |
| Agua | 0.050 |
| Frutilla Glaze | 0.200 |
| | **Peso total**: 0.860 |

## MÉTODO

**Base**

-Incorporar ingredientes al bowl de la batidora.
-Mezclar con paleta por 1 minuto a velocidad lenta y 5 minutos a velocidad rápida.

-Disponer mezcla en manga pastelera y distribuir 50 gramos de batido en moldes de cupcake.
-Hornear a 180°C por 25 a 30 minutos.
-Retirar y enfriar.

**Montaje**
-Preparar un molde de silicona redondo.
-Aplicar con brocha Glaze Frutilla y reservar para el montaje.
-En un bowl mezclar Cheese Cream y Relleno Frutal Frutilla.
-Por otro lado, en un recipiente apto para microondas, mezclar gelatina sin sabor y agua.
-Esperar a que se hidrate y disolver en microondas.
-Agregar gelatina a la mezcla de Cheese Cream y mezclar.
-Disponer gelée en manga pastelera y hacer diseño de cerebro en molde de silicona.
-Disponer el cupcake con la superficie en contacto con el gelée.
-Refrigerar 2 horas y desmoldar.

**(Receta para 9 cupcakes)**