BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Tentaciones de Invierno

BRAZO DE REINA CARROT CAKE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Carrot Cake	0.500
Ovalett Bakels	0.030
Huevos	0.300
Agua	0.100
Aceite Vegetal	0.050
	Peso total: 0.980

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Nata	0.350
Pastelera Plus Sabor Naranja	0.100
Agua	0.750
Cacao en Polvo Dulce	0.010
	Peso total: 1.210

MÉTODO

Base

-Incorporar en la batidora los huevos, agua, aceite, la PM Carrot Cake y el Ovalett.
-Mezclar en la batidora con globo en velocidad baja durante 1 minuto.

-Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad alta durante 5 minutos.
-Verter la mezcla en bandeja de 40 x 60 cm con papel previamente aceitado.
-Hornear a 230° C durante 6 a 7 minutos.
-Al sacar del horno, con la ayuda de un papel cubrir la superficie para poder voltearla.
-Reservar la plancha de Carrot Cake enrollada.

Crema

-En un bowl pesar ambos polvo y mezclar con un batidor manual, luego incorporar el agua fría (de estar entre 10 a 12°C).
-Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 3 minutos aproximadamente.
-Es importante que la crema no quede muy aireada, para una mejor manipulación.
-Reservar en mantenedor.

Decoración

-Extender el brazo de reina en una superficie plana.
-Luego cubrir con 450 gramos de crema diplomática.
-Enrollar cuidadosamente la plancha formando un cilindro.
-Aplicar cortes en los extremos para emparejar y dividir en 3 unidades de brazos de reina.
-Decorar con crema diplomática y espolvorear cacao dulce.

(Receta para 3 brazos de reina)