



CATEGORÍA

Pastelería



## BRAZO DE REINA CHOCOLATE

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Bizcocho Pastelero Chocolate</a>	0.450
Huevos	0.450
Agua	0.020
<b>Peso total:</b>	<b>0.920</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Manjar Bakels</a>	0.900
<b>Peso total:</b>	<b>0.900</b>

#### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
<a href="#">Glaze Chocolate</a>	0.300
<a href="#">Diamante Glaze</a>	0.050
Frutilla Fresca	0.300
<b>Peso total:</b>	<b>0.650</b>

### MÉTODO

#### Base

- Incorporar en la batidora los huevos y la PM Bizcocho Pastelero Chocolate.
- Mezclar con en la batidora con globo en velocidad baja durante 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad alta durante 7 minutos.
- Incorporar el agua en forma de hilo en los últimos 30 segundos.
- Verter la mezcla en bandeja de 40x 60 cm con papel previamente aceitado.
- Hornear a 220° C por 6 a 7 minutos.
- Al sacar del horno con la ayuda de un papel cubrir para voltear. Luego desprender el papel de la base.

#### **Relleno y Decoración**

- Extender el brazo de reina en una superficie plana.
- Luego cubrir con 900 gramos de Manjar.
- Enrollar con mucho cuidado con la ayuda de un papel.
- Aplicar Chocolate Glaze y retirar cuidadosamente el excedente.
- Cortar la plancha a los 20 cm.
- Realizar rosetón con crema o manjar y decorar con frutilla.

**(Receta para 3 unidades)**