



BRAZO DE REINA CREME CAKE VAINILLA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Creme Cake Vainilla	0.500
Ovalett Bakels	0.050
Huevos	0.250
Aceite Vegetal	0.050
Agua	0.100
Agua	0.125
Peso total:	1.075

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Manjar Bakels	1.000
Peso total:	1.000

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Instant Cream Nata	0.075
Peso total:	0.075

MÉTODO

Base

- Incorporar ingredientes al bowl de la batidora.
- Mezclar con globo por 1 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida.
- Disponer mezcla sobre una lata de horno con papel antiadherente, extender mezcla y emparejar superficie.
- Hornear a 200°C por 5 a 7 minutos.
- Retirar y enfriar antes de rellenar.

Crema

- Incorporar los ingredientes al bowl de la batidora.
- Batir con globo 1 minuto a velocidad lenta y luego 4 a 5 minutos en velocidad media alta. -Reservar crema en manga pastelera con boquilla según especialidad.

Montaje

- Seleccionar plancha de bizcocho, agregar el manjar tradicional y extender por toda la superficie.
- Enrollar el bizcocho por el lado mas largo.
- Luego cortar en tres.
- Decorar a gusto con Manjar Tradicional e Instant Cream Nata.

(Receta para 3 Brazos de Reina)