



CATEGORÍA

Brazo de Reina, Pastelería



EVENTO

San Valentín

BRAZO DE REINA FRUTILLA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Cream Velvet Bakels	0.500
Ovalett Bakels	0.030
Huevos	0.250
Agua	0.100
Aceite Vegetal	0.050
Peso total:	0.930

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Frutilla	0.180
Agua	0.300
Peso total:	0.480

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frutilla Bakels	0.150
Peso total:	0.150

MÉTODO

Bizcocho

- Incorporar en la batidora los huevos, agua, aceite, la PM Cream Velvet 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 7 minutos.
- Verter la mezcla en bandeja de 40x 60 cm con papel previamente aceitado.
- Hornear a 220° C por 6 a 7 minutos.
- Retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente.

Crema

- En un bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Frutilla, mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 minutos aproximadamente.
- Es importante que la crema no quede muy aireada, para una mejor manipulación.
- Reservar.

Montaje

- Extender el brazo de reina en una superficie plana.
- Luego realizar líneas irregulares con Relleno Frutal Frutilla.
- Cubrir con 300 gramos de crema Instant Cream Frutilla.
- Enrollar cuidadosamente la plancha de Cream Velvet, formando un cilindro.
- Cortar bordes y dividir en 3 unidades.
- Decorar con crema y frutillas frescas.

(Receta para 3 unidades)