



CATEGORÍA

Brazo de Reina, Pastelería



EVENTO

Línea Light

BRAZO DE REINA LIGHT

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Light	0.500
Huevos	0.500
Peso total:	1.000

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida	0.600
Agua	1.500
Peso total:	2.100

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida	0.250
Menta fresca	0.001
Peso total:	0.251

MÉTODO

Bizcocho

- Incorporar en la batidora el agua, huevos y la PM Bizcocho Pastelero Light.
- 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.

Relleno

- Incorporar en un bowl el agua y la Crema Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida.
- Mezclar con batidor de globo manual, durante 2 a 3 minutos.
- Reservar.

Montaje

- Extender el brazo de reina en una superficie plana.
- Luego cubrir con Crema Pastelera Plus Sin azúcar Añadida.
- Enrollar cuidadosamente la plancha de bizcocho light, formando un cilindro.
- Cubrir con Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida.
- Cortar bordes y dividir en 3 unidades.
- Decorar con hojas de menta fresca.

(Receta para 3 unidades)