



☰
☰
☰
CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

BRAZO DE REINA NAVIDEÑO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente

[PM Pan de Pascua Tradicional](#)

[Ovalett Bakels](#)

Huevos

Agua

Aceite Vegetal

KG

0.500

0.050

0.400

0.200

0.100

Peso total: 1.250

Grupo Relleno

Ingrediente

[Manjar Bakels](#)

KG

1.200

Peso total: 1.200

Grupo Decoración

Ingrediente

[Chockex Premium Dark](#)

KG

0.050

Peso total: 0.050

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora la PM Pascua, Ovalett, huevo, agua y aceite.

- Batir a velocidad lenta durante 1 minuto y luego 5 minutos en velocidad alta, hasta lograr una mezcla homogénea.
- Verter la mezcla en lata de 40 x 60 cms, previamente cubierta con papel mantequilla.
- Hornear a 230°C durante 6 a 7 minutos.
- Retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente.

Montaje

- En un bowl con la ayuda de la batidora, ablandar Manjar Bakels.
- Extender el brazo de reina en una superficie plana y cubrir con manjar.
- Enrollar cuidadosamente la plancha de pan de pascua, formando un cilindro.
- Cortar bordes y dividir en 3 unidades.
- Decorar con cobertura de chocolate Chockex Premium Dark.

(Receta para 3 unidades)