



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Fiestas Patrias

BRAZO DE REINA

INGREDIENTES

Grupo Base

| Ingrediente | KG |
|---|--------------|
| PM Bizcocho Pastelero Plus Bakels | 0.500 |
| Huevos | 0.500 |
| Agua | 0.030 |
| Peso total: | 1.030 |

Grupo Relleno

| Ingrediente | KG |
|-------------------------------|--------------|
| Manjar Bakels | 1.000 |
| Peso total: | 1.000 |

Grupo Decoración

| Ingrediente | KG |
|--------------------|--------------|
| Azúcar impalpable | 0.100 |
| Peso total: | 0.100 |

MÉTODO

Base

-Incorporar en la batidora los huevos y la PM Bizcocho Pastelero Plus.

- 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.

Montaje

- Extender el brazo de reina en una superficie plana.
- Luego, se debe cubrir cada plancha con 450 gramos de Manjar Bakels .
- Enrollar cuidadosamente la plancha de bizcocho, formando un cilindro.
- Cortar bordes y dividir en 2 unidades.
- Aplicar azúcar flor en la superficie, con la ayuda de un colador.
- Luego, con la ayuda de una manga repostera y una boquilla rizada, decorar con rosetones de manjar.

(Receta para 2 unidades)