



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

BROCHETAS NAVIDEÑAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente

Pan de Pascua Bakels (Producto Terminado)

Chockex Premium Dark

Frutilla Fresca

KG

0.150

0.300

0.300

Peso total: 0.750

MÉTODO

Base

- Cortar el pan de pascua (producto terminado) en trozos cuadrados. -Reservar.
- Fundir la cobertura de chocolate Chockex Premium Dark a baño maría o en horno microondas en temperatura media-alta.
- Remover el chocolate cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezquino, por un tiempo total de 3 minutos.
- El chocolate no debe superar los 45°C.
- Bañar trozos de pan de pascua en chocolate y decorar con mostacillas y coco rallado a gusto.
- Seleccionar brocheta y comenzar a armar con frutas y trozos de pan de pascua.
- Repetir proceso hasta completar.

(Receta para 5 brochetas)