



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Niño

BURGER CAKE

INGREDIENTES

Grupo Base - Pan

Ingrediente	KG
PM Madalenas	0.500
Huevos	0.150
Agua	0.090
Aceite Vegetal	0.175
Peso total:	0.915

Grupo Relleno - Hamburguesa

Ingrediente	KG
PM Brownie Americano Bakels	0.500
Agua	0.150
Peso total:	0.650

Grupo Relleno - Lechuga

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.180
Agua	0.300
Colorante Vegetal Verde	0.001
Peso total:	0.481

Grupo Relleno - Queso Cheddar

Ingrediente	KG
Fondant	0.100
Colorante Vegetal Amarillo	0.001
Peso total:	0.101

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Frutilla Fresca	0.100
Peso total:	0.100

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Diamante Glaze	0.020
Peso total:	0.020

Grupo Deoración

Ingrediente	KG
Mostacillas	0.010
Peso total:	0.010

Grupo Papas Fritas

Ingrediente	KG
PM Galleterax Bakels	0.500
Margarina	0.120
Huevos	0.065
Peso total:	0.685

Grupo Glaseado Papas Fritas

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.300
Agua	0.090
Colorante Vegetal Amarillo	0.001
Peso total:	0.391

MÉTODO**Base - Pan**

- Incorporar en la batidora PM Madalena, los huevos, el agua y el aceite.
- Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto aproximadamente.
- Utilizar mezquino para limpiar paredes y base del bowl.
- Terminar de batir en velocidad alta durante 5 minutos.
- Utilizar molde de magdalenas.
- Verter 60 gramos de batido en cada pilotín de papel.
- Hornear a 215°C durante 18 a 19 minutos.

Relleno - Hamburguesa

- Incorporar en el bowl de la batidora PM Brownie Americano y el agua.
- Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto aproximadamente.
- Limpiar paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa para que se mezclen todos los ingredientes.
- Batir en velocidad alta durante 3 minutos.
- Cubrir molde con papel mantequilla y verter batido.
- Hornear a 180°C durante 20 a 23 minutos.
- Dejar enfriar, retirar papel.
- Finalmente cortar con un molde de 7 cm de diámetro, simulando una hamburguesa.

Relleno - Lechuga

- En un bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar y mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos
- Aplicar colorante verde y reservar en una manga con boquilla para hojas.

Relleno - Queso Cheddar

- Aplicar colorante amarillo al fondant y extender con ayuda de un uslero y azúcar flor.
- Luego de extender, se debe cortar en cuadrados, simulando láminas de queso cheddar.

Montaje Burger Cake

- Lavar, desinfectar y cortar frutillas en laminas, reservar.
- Por otro lado, cortar magdalenas a la mitad para armar los sándwich.
- Para montar, primeramente disponer de base de magdalena, luego el brownie, posteriormente la lámina de fondant, frutillas y realizar hoja de lechuga con la crema.
- Finalizar con la parte superior de la magdalena y sobre ella, con la ayuda de una brocha, aplicar una película de brillo.
- Decorar con mostacillas blancas.

Papas Fritas

- Creumar materia grasa en un bowl, solo si esta muy dura.
- Incorporar la PM Galleterax y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media durante 2 a 3 minutos.
- Cubrir la masa con film plástico y dejar en refrigeración durante 10 minutos.
- Extender masa con ayuda de un uslero, hasta que quede con un espesor de 1 cm.
- Cortar rectángulos de forma irregular simulando papas fritas y colocar en bandeja previamente preparada con Desmoldante 65.
- Hornear a 200°C durante 5 a 6 minutos.
- Por otro lado, en un bowl verter el agua y el Merengue Plus.
- Utilizar batidora eléctrica y mezclar con lira.
- Batir en velocidad lenta durante 1 minuto, después cambiar a velocidad alta durante 2 minutos para lograr un glaseado fluido.
- Añadir colorante vegetal de color amarillo.
- Glasear galletas papas fritas con ayuda de un cornet y secar a temperatura ambiente.

(Receta para 8 unidades)