



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Halloween

CAKE POPS BESTIALES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Brownie Americano Bakels	1.000
Agua	0.295
Dulce de Leche Bakels	0.150
Peso total:	1.445

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chocolate Blanco	0.450
Colorante Vegetal	0.100
Peso total:	0.550

MÉTODO

Base

- Incorporar en el bowl de la batidora la PM Brownie Americano y el agua tibia.
- 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.
- Seguir batiendo en velocidad alta durante 3 minutos.
- Verter en moldes de 20 x 30 cm y 3 cm de altura (a los moldes se les debe poner con papel mantequilla en su base).
- Hornear a 180°C durante 27 a 30 minutos.

Montaje

- Utilizar 900 gramos de Brownie Americano horneado.
- Luego moler el brownie con la ayuda de la lira de la batidora, en velocidad baja.
- Incorporar Dulce de Leche.
- Mezclar en velocidad lenta durante 1 a 2 minutos.
- Posteriormente realizar esferas de 25 gramos.
- Reservar las esferas en una bandeja con film plástico.
- Fundir la cobertura de chocolate blanco Non Temp White 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, durante un tiempo total de 3 minutos.
- La cobertura de chocolate no debe superar los 45°C.
- Introducir palito de caramelo al centro de la esfera de brownie.
- Utilizar potes plásticos y distribuir la cobertura Non Temp White para mezclar con colorantes tipo laca (producto elaborado con base de aceite).
- Introducir un poco de Non Temp White dentro de un cornet para elaborar los ojos sobre film plástico.
- Luego sumergir en la cobertura de chocolate derretida, los cake pops.
- Con la ayuda de un cornet realizar líneas de formas irregulares.
- Pegar los ojos con el cobertura de chocolate.

(Receta para 14 unidades)