



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

San Valentín, Verano

CAKE POPS DURAZNO MANJAR

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Cream Velvet (Producto Terminado)	0.200
Relleno Frutal Durazno	0.100
Manjar Bakels	0.050
Peso total:	0.350

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chocolate Blanco	0.300
Mostacillas	-
Peso total:	0.300

MÉTODO

Base

- Incorporar el bizcocho Cream Velvet, el Relleno Frutal Durazno y el Manjar.
- Mezclar con lira durante 3 a 4 minutos en velocidad lenta, hasta lograr una textura homogénea.

Montaje

- Con la masa hacer esferas de 30 gramos.
- Seleccionar una brocheta y la ayuda de las manos hacer presión para formar Cake pops.

Decoración

- Derretir chocolate y cubrir cada Cake Pop.
- Disponer sobre papel y decorar con mostacillas a gusto.
- Dejar secar y servir.

(Receta para 11 unidades)