



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

CAKE POPS NAVIDEÑOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente

[Pan de Pascua Bakels \(Producto Terminado\)](#)

[Caramelo Cream](#)

KG

0.300

0.090

Peso total: 0.390

Grupo Decoración

Ingrediente

[Chockex Premium Dark](#)

Chocolate Blanco

Mostacillas

KG

0.200

0.050

0.005

Peso total: 0.255

MÉTODO

Base

- Utilizar 300 gramos de producto terminado Pan de Pascua.
- Luego moler con la ayuda de una máquina batidora.
- Mezclar en velocidad lenta con la lira.
- Incorporar el Relleno Frutal Banana y mezclar en velocidad lenta hasta unir los ingredientes (1 a 2 minutos aproximadamente).
- Luego realizar esferas de 50 gramos.

-Reservar.

Montaje

- Fundir el chocolate 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.
- Sumergir las esferas en el chocolate, quitar el exceso y disponer en papel mantequilla.
- Decorar con chocolate blanco y mostacillas a gusto.

(Receta para 7 unidades)