



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Halloween

CALABAZA CAKE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Queque Premium Chocolate Bakels	1.000
Huevos	0.350
Aceite Vegetal	0.270
Agua	0.280
Peso total:	1.900

Grupo Glaseado

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.400
Agua	0.100
Colorante Vegetal	0.002
Peso total:	0.502

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Fondant	0.400
Colorante Vegetal Verde	0.003
Peso total:	0.403

MÉTODO

Base

- Incorporar en el bowl de la batidora la PM Queque Premium Chocolate, huevos, aceite y agua.
- Mezclar durante 1 minuto a velocidad lenta con paleta y 5 minutos a velocidad rápida. Verter 400 gramos de mezcla en cada molde corona.
- Hornear a 180 °C durante 35 - 45 minutos aproximadamente, dependiendo del tamaño del molde.
- Enfriar y desmoldar.

Glaseado

- Incorporar el agua, luego el Merengue Plus en el bowl de la batidora y mezclar con paleta a velocidad media por 4 minutos.
- Una vez listo aplicar colorante naranja y reservar.

Montaje

- Seleccionar queque, aplicar glaseado naranja y dejar que escurra .
- Con el fondant verde, diseñar un tallo y disponer en el centro del queque.
- Dejar secar el glaseado y servir.

(Receta para 4 unidades)