



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Fiestas Patrias

CANOAS O PALITAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Huevos	0.500
Agua	0.060
Margarina	0.060
	0.040
Peso total:	0.660

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<u>Manjar Bakels</u>	0.660
Peso total:	0.660

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
<u>Merengue Plus Bakels</u>	0.600
Agua	0.250
Mostacillas	0.010
Peso total:	0.860

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora la PM Masa Dulce, los huevos, el agua y la margarina.
- Batir con espiral durante 1 minuto a velocidad lenta y 3 min velocidad media.
- Estirar la masa dejándola con un grosor de 0.3mm.
- Cortar masa con molde ovalado de 7 cm de diámetro.
- Hornear a 200°C por 5 minutos.
- Retirar, enfriar y reservar.

Merengue

- Incorporar el agua, luego el Merengue Plus en el bowl de la batidora, mezclar con batidor de globo a velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad alta durante 10 minutos (15 minutos con batidor manual).
- Una vez listo reservar.

Montaje

- Seleccionar masa, agregar 20 gramos de Manjar Bakels y cubrir con merengue a gusto.
- Decorar en la superficie con mostacillas de colores.
- Reservar y servir.

(Receta para 33 unidades)