BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Navidad

CHILENITO NAVIDEÑO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pascua	0.200
Harina	0.300
Yema de Huevo	0.200
Manteca Vegetal Grasspan	0.025
Huevos	0.050
	Peso total: 0.775

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Dulce de Leche Bakels	0.800
	Peso total: 0.800

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Azúcar impalpable	-
	Peso total: 0.000

MÉTODO

Base

-Incorporar ingredientes al bowl de la batidora.
-Mezclar con lira durante 3 a 4 minutos en velocidad lenta, hasta unir masa.
-Luego estirar masa de un grosor de 0,2 a 0,4 mm.
-Posteriormente, pinchar con uslero con puntas.
-Luego, cortar piezas con molde redondo de 7,5 cm de diámetro .
-Disponer masas en lata de horno con papel antiadherente.
-Hornear a 200°C por 3 a 4 minutos.
-Retirar y enfriar antes de rellenar

Montaje

-Para rellenar seleccionar una masa y rellenar con 15 gramos de Dulce de Leche y cubrir con otra masa.
-Decorar a gusto.

(Receta para 28 mendocinos)