



CATEGORÍA

Pastelería



CHURROS RELLENOS

INGREDIENTES

Grupo Base

| Ingrediente | KG |
|-------------------------------|--------------|
| PM Masa Choux | 0.300 |
| Aceite Vegetal | 0.200 |
| Agua | 0.200 |
| Peso total: | 0.700 |

Grupo Relleno

| Ingrediente | KG |
|-------------------------------|--------------|
| Manjar Bakels | 0.300 |
| Peso total: | 0.300 |

Grupo Decoración

| Ingrediente | KG |
|--------------------|--------------|
| Azúcar impalpable | 0.050 |
| Peso total: | 0.050 |

MÉTODO

Base

- Incorporar todos los ingredientes a la batidora.
- Mezclar con paleta por 2 minutos a velocidad lenta y 5 minutos a velocidad rápida.

- Disponer mezcla en manga pastelera con boquilla lisa.
- Precalentar aceite a 165°C - 170°C.
- Manguear 50 gramos de mezcla sobre el aceite.
- Cocinar por 2 a 3 minutos por lado.
- Una vez listos, disponer sobre papel absorbente.
- Rellenar a gusto con Manjar Bakels y decorar con azúcar flor.

(Receta para 14 unidades)