



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

COLEGIALES NAVIDEÑOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Pan de Pascua Bakels (Producto Terminado)	0.600
Leche	0.150
Agua	0.150
Huevos	0.470
Peso total:	1.370

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Caramelo Cream	0.160
Peso total:	0.160

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora el pan de pascua trozado, la leche, el agua y los huevos.
- Mezclar con lira durante 4 minutos en velocidad lenta.
- Verter mezcla en molde rectangular de 20 x 30 cm.
- Hornear a 180°C durante 30 minutos.
- Enfriar y reservar.

Montaje

- Cortar colegial en trozos de 100 gramos.
- Decorar con 40 gramos de relleno Caramelo Cream.
- Terminar de decorar con almendras laminadas y pasas.

(Receta para 8 a 10 unidades)