BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería, Queques

EVENTO

Pascua

CORONA DE PASCUA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Queque Premium Vainilla Bakels	0.330
Huevos	0.115
Agua	0.092
Aceite Vegetal	0.089
PM Queque Premium Chocolate Bakels	0.200
Huevos	0.070
Agua	0.056
Aceite Vegetal	0.054
	Peso total: 1.006

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.180
Chocolate Blanco	0.150
	Peso total: 0.330

MÉTODO

Procedimiento para ambas PM Queques Premium.
-Incorporar todos los ingredientes en la batidora.

-Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto aproximadamente.
-Utilizar mezquino para limpiar paredes y base del bowl.
-Terminar de batir en velocidad alta durante 5 minutos.
-Utilizar molde tipo flanera (23 cm x 20 cm x 7 cm) y aplicar desmoldante 65.

Montaje

-Verter el batido de Queque Premium Vainilla en el molde.
-Posteriormente, con la ayuda de una manga, verter el batido de Queque Premium Chocolate sobre el batido de vainilla (debe ser en el centro).
-Hornear a 180°C durante 42 a 45 minutos.

Decoración

-El producto puede ser fundido a baño maría, horno microondas o en una templadora.
-La cobertura fundida no debe superar los 45°C.
-Luego bañar el queque con Chockex Premim Dark y posteriormente con Non Temp White.

(Receta para 1 unidad)