



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Padre

## CREPS CON DULCE DE LECHE

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

| Ingrediente                                 | KG           |
|---|--------------|
| <a href="#">PM Bizcocho Pastelero Extra</a> | 0.550        |
| Agua  | 0.600        |
| Leche                                       | 0.160        |
| <b>Peso total:</b>                          | <b>1.310</b> |

#### Grupo Relleno

| Ingrediente                           | KG           |
|---------------------------------------|--------------|
| <a href="#">Dulce de Leche Bakels</a> | 1.000        |
| <b>Peso total:</b>                    | <b>1.000</b> |

#### Grupo Decoración

| Ingrediente        | KG           |
|--------------------|--------------|
| Azúcar impalpable  | 0.050        |
| <b>Peso total:</b> | <b>0.050</b> |

### MÉTODO

#### Base

- Incorporar al bowl de la batidora los ingredientes líquidos y posteriormente la Premezcla Bizcocho Pastelero Extra.
- Procesar a velocidad alta por 30 a 50 segundos aproximadamente, hasta lograr una textura lisa.

- Reservar.
- Posteriormente, calentar un sartén y agregar un capa delgada de aceite.
- Cocinar panqueques (70 gramos de mezcla) durante 90 segundos por lado.
- Retirar y repetir proceso hasta finalizar el batido.

**Montaje**

- Seleccionar un panqueque y agregar 60 gramos de Dulce de Leche.
- Extender el relleno y proceder a cerrar el panqueque a gusto.
- Repetir proceso con los panqueques restantes.
- Una vez que hayas terminado de rellenar los panqueques, decorar con azúcar flor en la superficie.

**(Receta para 18 unidades)**