



**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

San Valentín

## CREPS RED VELVET

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Red Velvet Bakels</a>	0.200
Huevos	0.110
Agua	0.120
Aceite Vegetal	0.060
<b>Peso total:</b>	<b>0.490</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Relleno Frutal Berries</a>	0.200
<b>Peso total:</b>	<b>0.200</b>

### MÉTODO

- Incorporar todos los ingredientes en la licuadora.
- Mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos, luego limpiar las paredes del recipiente con un mezzuino.
- Seguir mezclando durante 1 minuto más en velocidad alta.
- Verter contenido en bowl y cubrir con film plástico.
- El bowl debe quedar refrigerado durante 10 a 15 minutos.
- Luego utilizar un sartén antiadherente.
- Utilizar sartén con temperatura alta.

- Con la ayuda de un cucharón verter 35 gramos del batido reservado.
- Formar un diámetro de 13 a 14 cm.
- Bajar la llama a media alta y cocinar 40 segundos por lado.
- Verificar base del crep con un mezquino.
- Rellenar los crepes con Relleno Frutal Berries, con la ayuda de una manga repostera (10 a 15 gramos por capa).
- Es opcional agregar fruta.
- Apilar y decorar.

**(Receta para 12 unidades)**