BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Navidad

CRUMBLE DE PASCUA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	0.500
Margarina	0.200
Huevos	0.025
	Peso total: 0.725

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Bakels	0.400
Agua	1.000
Relleno Frutal Berries	0.300
	Peso total: 1.700

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Miga de Pan de Pascua Bakels	0.180
	Peso total: 0.180

MÉTODO

Base

-Para la masa, incorporar al bowl de la batidora la margarina, huevos y PM Pascua.
-Mezclar con lira durante 3 a 4 minuto en velocidad lenta.
-Dejar reposar masa durante 30 minutos en refrigerador.
-Luego, estirar masa y cubrir moldes redondos de 20 cm.
-Reservar.

Relleno

-Incorporar en el bowl de la batidora el agua y Pastelera Plus, mezclar con batidor de globo a velocidad baja por 1 minuto.
-Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad media durante 2 minutos.
*Este proceso también puede ser realizado con batidor manual.
-Mezclar con batidor de globo a velocidad baja por 1
Dejar reposar la crema durante 5 minutos antes de aplicar, para lograr mayor consistencia.

Montaje

-Seleccionar tarta y aplicar 400 gramos de crema Pastelera Plus y 100 gramos de Relleno Frutal Berries.
-Decorar con 60 gramos de miga.
-Hornear a 180°C durante 50 minutos.
-Enfriar y servir.

(Receta para 3 unidades)