



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Niño

CUPCAKES BOYS

INGREDIENTES

Grupo Base

| Ingrediente | KG |
|------------------------------|--------------|
| PM Madalenas | 0.500 |
| Huevos | 0.150 |
| Agua | 0.090 |
| Aceite Vegetal | 0.175 |
| Peso total: | 0.915 |

Grupo Crema

| Ingrediente | KG |
|--------------------------------------|--------------|
| Instant Cream Lúcumá | 0.180 |
| Agua | 0.300 |
| Peso total: | 0.480 |

Grupo Relleno

| Ingrediente | KG |
|---------------------------------|--------------|
| Chocolate Cream | 0.250 |
| Peso total: | 0.250 |

Grupo Decoración

| Ingrediente | KG |
|--------------------|--------------|
| Mostacillas | 0.050 |
| Fondant | 0.080 |
| Azúcar impalpable | 0.010 |
| Peso total: | 0.140 |

MÉTODO

Base

- Incorporar a la batidora la PM Madalena, los huevos, el agua y el aceite.
- 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 de magdalenas.
- Verter 55 gramos de batido en cada cápsula.
- Hornear a 210°C durante 18 a 19 minutos.

Crema

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Lúcumá, mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos
- Reservar.

Montaje

- Utilizar un corta pasta y extraer el centro de la magdalena.
- Con la ayuda de una manga repostera e inyectar Relleno Chocolate Cream.
- Por otro lado, extender masa de fondant negro con ayuda de un uslero y azúcar flor.
- Realizar figura de fondant con cortador y reservar.
- Verter en una manga con una boquilla rizada N°845 la crema sabor lúcumá y aplicar en la superficie.
- Decorar con mostacillas y figuras de Batman de fondant.

(Receta para 16 unidades)