



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día de la Madre

CUPCAKES CACTUS

INGREDIENTES

Grupo Base

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

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.600
Agua	0.800
Colorante Vegetal	-
Peso total:	1.400

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora los huevos, el aceite, agua y PM Madalena.
- Mezclar a velocidad lenta por 1 minuto y luego batir 5 minutos a velocidad rápida, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Verter 50 gramos de mezcla en cada molde de cupcake.
- Hornear durante 20 a 25 minutos a 200°C.

-Retirar y enfriar antes de decorar.

Crema

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar Instant Cream Estándar, mezclar con batidor manual hasta incorporar los ingredientes.
- Reservar en refrigeración.

Montaje

- Dividir la crema en partes necesarias y aplicar colorantes a gusto.
- Reservar en frío antes del montaje.
- Por otro lado, disponer la crema en un manga pastelera con boquilla rusa, seleccionar un cupcake, decorar a gusto.

(Receta para 18 unidades)