



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Halloween

CUPCAKES CALABAZAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Queque Premium Chocolate Bakels	1.000
Huevos	0.350
Agua	0.280
Aceite Vegetal	0.270
Peso total:	1.900

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.200
Agua	0.500
Peso total:	0.700

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Colorante Vegetal	0.010
Fondant	0.100
Colorante Vegetal Verde	0.010
Galletas	-
Peso total:	0.120

MÉTODO

Base

Incorporar los ingredientes al bowl de la batidora, mezclar a velocidad lenta por 1 minuto aproximadamente, hasta obtener una mezcla homogénea.

- Limpiar las paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa para que se mezclen todos los ingredientes.
- Luego, seguir batiendo a velocidad media alta durante 5 minutos.
- Para los cupcakes, se debe utilizar moldes magdalenas con cápsula de papel.
- Verter 55 gramos de la mezcla por cada queque.
- Hornear a 180°C durante 30 minutos.
- Dejar enfriar completamente el producto antes de utilizar.

Crema

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

Montaje

- En un mesón estirar el fondan con uslero y cortar diseños de hojas.
- Seleccionar cupcake, aplicar 15 gramos de Instant Cream Estándar en la superficie y decorar con galleta y hoja de fondant.
- Repetir operación hasta completar el resto de cupcakes.

(Receta para 34 unidades)