



CATEGORÍA

Cupcakes, Pastelería



EVENTO

Pascua

CUPCAKES CARROT CAKE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Carrot Cake	0.500
Huevos	0.190
Agua	0.155
Aceite Vegetal	0.140
Peso total:	0.985

Grupo Frosting

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.150
Agua	0.110
Relleno Cheese Cream	0.280
Peso total:	0.540

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora todos los ingredientes, huevo, agua, aceite y la premezcla Carrot Cake.
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta y batir durante 4 minutos.
- Trabajar con la ayuda de una manga plástica.

- Dosificar de 50 gramos.
- Hornear a 180°C durante 27 a 28 minutos.

Frosting

- En un bowl de la batidora, con la ayuda de la paleta se debe ablandar el relleno Cheese Cream, luego trasvasar y reservar.
- Posteriormente, en bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar Instant Cream Estándar y mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos
- Incorporar relleno Cheese Cream y mezclar hasta tener una mezcla homogénea.

Decoración

- Con la ayuda de una manga repostera y una boquilla, realizar un rosetón de 25 gramos.
- Utilizar 2 bowl y dividir el frosting disponible para aplicar colorante vegetal. En un bowl verter colorante naranja y en el otro, colorante verde.
- Finalmente, decorar con un cornet realizando forma de zanahoria.

(Receta para 19 unidades)