



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Niño

CUPCAKES GIRLS

INGREDIENTES

Grupo Base

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

Grupo Crema

Ingrediente	KG
<u>Instant Cream Estándar</u>	0.180
Agua	0.300
Colorante Vegetal	0.001
Peso total:	0.481

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<u>Chocolate Cream</u>	0.250
Peso total:	0.250

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Mostacillas	0.050
Fondant	0.080
Colorante Vegetal	0.001
Azúcar impalpable	0.010
Peso total: 0.141	

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 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
- Incorporar colorante a elección, con la ayuda de un mezquino y 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, colorear el fondant a elección y extender 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 tipo chantilly y aplicar en la superficie.
- Decorar con mostacillas y figuras de flores de fondant.

(Receta para 16 unidades)