



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

CUPCAKES NAVIDEÑOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	0.500
Margarina	0.155
Agua	0.134
Cranberries	0.210
Peso total:	0.999

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.300
Agua	0.500
Colorante Vegetal Rojo	0.005
Peso total:	0.805

MÉTODO

Base

- Utilizar margarina de horneado a temperatura ambiente e incorporar al bowl de la batidora.
- Agregar la Premezcla Pascua y el agua.
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta durante y continuar batiendo durante 5 minutos más.

- Incorporar los cranberries y mezclar durante 1 a 2 minutos.
- Utilizar un recipiente con agua para sumergir las manos y lograr una dosificación más sencilla.
- Utilizar un molde metálico para muffins junto con cápsulas de papel.
- Verter en cada molde 60 gramos de la mezcla.
- Hornear a 170°C durante 26 a 28 minutos.

Decoración

- 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.
- Separar la crema en dos bowl, a uno aplicar colorante vegetal rojo.
- Disponer mezcla en manga y decorar como gorro navideño.

(Receta para 16 unidades)