



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Niño

CUPCAKES POPCORN

INGREDIENTES

Grupo Base

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

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.180
Agua	0.300
Caramelo Cream	0.140
Peso total:	0.620

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Caramelo Cream	0.240
Peso total:	0.240

Grupo Decoración

Ingrediente

Caramelo Cream

Cabritas

KG

0.020

0.080

Peso total: 0.100

MÉTODO

Base

- Incorporar en la batidora 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 minutos.
- Incorporar relleno Caramelo Cream con la ayuda de un mezquino, mezclar con movimientos envolventes.
- Reservar.

Montaje

- Utilizar un corta pasta y extraer el centro de la magdalena.
- Luego con una manga repostera, rellenar con Caramelo Cream.
- Verter la crema en una manga con una boquilla rizada N°845.
- Realizar un rosetón de 30 gramos de crema en cada cupcake.
- Decorar cada cupcake con 5 gramos de cabritas.
- Realizar un cornet y aplicar líneas con relleno Caramelo Cream sobre las cabritas.

(Receta para 16 unidades)