BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

San Valentín, Verano

CUPCAKES SELVA NEGRA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Brown Velvet Bakels	0.500
Agua	0.155
Huevos	0.190
Aceite Vegetal	0.140

Peso total: 0.985

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Dark Cherry	0.300

Peso total: 0.300

Grupo Decoración (Crema)

Ingrediente	KG
Instant Cream Nata	0.140
Agua	0.200

Peso total: 0.340

Grupo Decoración (Merengue)

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.150
Agua	0.045
	Peso total: 0.195

Grupo Decoración (Merengue

Ingrediente	KG
Colorante Vegetal Rojo	-
	Peso total: 0.000

MÉTODO

Base
Incorporar al bowl de la batidora los huevos, el aceite y agua. Posteriormente agregar la PM Brown Velvet y mezclar a velocidad lenta por 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea.
-Limpiar las paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa, para que se mezclen todos los ingredientes y batir a velocidad media alta durante 5 minutos.
-Verter 50 gramos de mezcla en molde de cupcake.
-Hornear durante 25 a 30 minutos a una temperatura de 200°C.

Decoración (Crema)
-Incorporar el agua fría (menor a 15°C) e Instant Cream Nata al bowl de la batidora.
-Mezclar con batidor de globo a velocidad baja durante 30 segundos.
-Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad alta durante 2 a 4 minutos.
-Disponer en manga pastelera con boquilla y decorar a gusto.

Decoración (Merengue)
-Incorporar el agua y el Merengue Plus en el bowl de la batidora y mezclar con batidor de globo a velocidad baja por 1 minuto.
-Limpiar las paredes del bowl y seguir batiendo a velocidad alta durante 10 minutos.
-Aplicar colorante rojo a gusto y disponer en manga pastelera con boquilla risada.
-Aplicar merengue en forma de corazón.
-Dejar secar.

Montaje
-Seleccionar un cupcake y perforar en la superficie, rellenar con 15 gramos de Dark Cherry.
-Decorar con Instant Cream Nata y corazón de merengue.

(Receta para 19 unidades)