



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día de la Madre

DELICIAS FLORALES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Galleterax Bakels	0.500
Margarina	0.120
Huevos	0.065
Peso total:	0.685

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Mango	0.200
Peso total:	0.200

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Azúcar impalpable	-
Peso total:	0.000

MÉTODO

Base

- Cremar materia grasa en un bowl, solo si esta muy sólida.
- Incorporar la PM Galleterax y huevos.

- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media y batir durante 2 a 3 minutos más.
- Extender masa dando un espesor de 0,5 cm.
- Utilizar cortador de galleta de 7 cm de diámetro y cortar 9 unidades, luego retirar el centro con un cortador de 2 cm.
- La masa sobrante debe volver a unirse y extender de 0,5 cm de espesor, luego cortar 9 unidades más con el cortador (estas serán la base, por ello no se debe retirar el centro de la galleta)
- Hornear a 200°C durante 8 a 10 minutos.

Montaje

- Una vez fría las galletas, colocar la galleta sin el centro sobre la galleta lisa.
- A continuación con una manga repostera rellenar con el Relleno Frutal Mango (10 gramos por unidad).
- Decorar con azúcar flor.

(Receta para 9 unidades)