



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

DELICIAS NAVIDEÑAS SIN AZÚCAR AÑADIDA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Sin Azúcar Añadida	1.000
Margarina	0.350
Huevos	0.140
Peso total:	1.490

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida	0.250
Peso total:	0.250

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora la margarina y la PM Pan de Pascua Sin Azúcar Añadida, mezclar con lira durante 2 minutos.
- Luego incorporar el huevo y mezclar durante 2 minutos hasta lograr una textura de masa.
- Dar golpe de frío 5 a 10 minutos (refrigerar en bowl cubierto con film plástico).
- Enharinar el mesón y extender masa hasta 0,5 cm de grosor.
- Utilizar un mismo molde de galleta de 10 cm.
- Una vez cortadas las galletas con el molde, la mitad de ellas se deben ser perforadas en el centro con a ayuda de un

corta pasta.

-Hornear a 180°C durante 10 a 12 minutos.

Montaje

-Unir 2 galletas, una lisa y otra perforada.

-Con una manga repostera rellenar el centro con Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida.

(Receta para 30 unidades)