



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

DELICIAS NAVIDEÑAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	0.500
Margarina	0.200
Huevos	0.040
Harina	0.030
Peso total:	0.770

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frambuesa Bakels	0.080
Peso total:	0.080

MÉTODO

- Incorporar a un bowl la materia grasa (previamente refrigerada), harina y la Premezcla Pascua.
- Mezclar con lira durante 2 minutos, luego incorporar el huevo.
- Seguir batiendo durante 2 minutos más, hasta que se integren todos los ingredientes.
- Polvorear harina sobre la mesa y extender con un uslero, dejando la masa de un espesor 0,5 cm.
- Cortar la masa por la mitad y montar una mitad sobre otra.
- Luego, cortar con un cortador para galleta de 4 cm. El peso crudo de cada galleta debe ser de 9 a 10 gramos).
- Posteriormente, se debe retirar el centro de la primera capa de galleta, utilizando una boquilla lisa (2 cm de diámetro).

- Con la ayuda de una manga repostera, rellenar el centro con Relleno Frutal Frambuesa (2 gramo por galleta).
- Colocar en bandeja del horno previamente aceitada con Desmoldante 65.
- Hornear a 200°C durante 8 a 10 minutos.

(Receta para 36 unidades)