BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Fiestas Patrias

# DULCE ESTANISLAO

## INGREDIENTES

### Grupo Base

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| PM Creme Cake Vainilla | 0.250 |
| Agua | 0.090 |
| Aceite Vegetal | 0.090 |
| Huevos | 0.090 |
| Leche Condensada | 0.015 |
| Almendras Laminadas | 0.050 |
| | **Peso total**: 0.585 |

### Grupo Decoración

| Ingrediente | KG |
|---|---|
| Merengue Plus Bakels | 0.100 |
| Agua | 0.040 |
| Ralladura de Limón | 0.005 |
| | **Peso total**: 0.145 |

## MÉTODO

**Base**

-En un sartén, tostar almendras y luego picar en trozos irregulares.

-Incorporar los ingredientes al bowl de la batidora y batir con paleta por 1 minuto en velocidad lenta.

-Luego batir 5 minutos a velocidad rápida.
-Agregar almendras al batido.
-Disponer mezcla en molde rectangular de 20 x 30 cm.
-Hornear a 180°C por 20 minutos.
-Reservar.

**Decoración**
-Incorporar ingredientes al bowl de la batidora.
-Batir con globo de varillas 1 minuto en velocidad lenta.
-Luego batir 10 minutos en velocidad rápida.
-Reservar.

**Montaje**
-Seleccionar plancha de Cream Cake y agregar merengue en la superficie.
-Extender con espátula y dar diseño a gusto.
-Cortar porciones de 5 x 5 cm.
-Por otro lado, con la ayuda de un "soplete", dorar la superficie.
-Decorar con ralladura de limón.

**(Receta para 24 unidades)**