



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Halloween

DULCES FANTASMITAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Galleterax Bakels	0.500
Margarina	0.120
Huevos	0.065
Merengue Plus Bakels	0.600
Agua	0.250
Peso total:	1.535

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chocolate Blanco	0.300
Chockex Premium Dark	0.050
Peso total:	0.350

MÉTODO

Base

- Cremar materia grasa en un bowl, solo si esta muy dura.
- 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.
- Extender masa de 0,5 cm de espesor.

- Con un corta pasta, realizando círculos de 5 cms de diámetro (peso crudo de cada galleta debe ser de 10 gramos).
- Hornear a 200°C durante 7 a 8 minutos.
- Por otro lado, en un bowl verter el agua y el Merengue Plus.
- Utilizar el globo de la batidora eléctrica, batir en velocidad lenta durante 1 minuto, después cambiar a velocidad alta y batir durante 10 minutos más.
- Utilizar manga repostera y boquilla lisa.

*Nota: si su batidora en eléctrica de mano, dividir en 2 bowls el Merengue Plus para obtener un mejor rendimiento.

Decoración

- Fundir las coberturas de chocolates a baño maría o en horno microondas en temperatura media- alta, remover el chocolate cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezquino, durante un tiempo total de 3 minutos.
- Las coberturas de chocolate Non Temp White y Chockex Premium Dark no deben superar los 45°C.

Montaje

- Sobre una galleta, aplicar merengue presionando la manga de mayor a menor intensidad, formando copos.
- Por cada galleta se debe aplicar de 10 a 12 gramos de Merengue Plus.
- Luego bañar con Non Temp White y decorar con Chockex Premium Dark los ojos y boca de los Fantasmitas.

(Receta para 68 unidades)