



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

ESTRELLAS DE AVELLANA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	0.500
Margarina	0.200
Huevos	0.060
Harina	0.030
Peso total:	0.790

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Avellana Cream	0.500
Peso total:	0.500

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora la margarina, la PM Pascua y la harina sin polvos de hornear, mezclar con lira durante 1 minutos.
- Luego incorporar el huevo y mezclar durante 3 minutos en velocidad rápida, hasta lograr una textura de masa.
- Dejar reposar por 30 minutos en el refrigerador, luego amasar y estirar con uslero.
- Cortar con molde de estrella de 7 cm.
- Una vez cortadas las galletas con el molde de 7 cm, seleccionar la mitad de ellas y perforar en el centro con ayuda de un molde de estrella más pequeño (5 cm).

- Hornear a 180°C durante 7 a 8 minutos.
- Una vez frías, seleccionar una galleta y decorar con 10 gramos de relleno Avellana Cream, sobreponer galleta con el corte en el centro.
- Decorar con azúcar flor a gusto.

(Receta para 25 unidades)