



CATEGORÍA

Galletones, Pastelería



EVENTO

San Valentín

GALLETONES BROWN VELVET CON HELADO

INGREDIENTES

Grupo Galletones

Ingrediente	KG
PM Brown Velvet Bakels	0.500
Margarina	0.100
Huevos	0.055
Peso total:	0.655

Grupo Helado Vainilla (Reconstitución Crema)

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.300
Agua	0.500
Peso total:	0.800

Grupo Helado Vainilla (Base)

Ingrediente	KG
Leche Condensada	0.192
Agua	0.320
Peso total:	0.512

MÉTODO

Galletones

- Utilizar margarina de horneado a temperatura ambiente e incorporarla a la batidora.
- Agregar la Premezcla Brown Velvet y el huevo.
- Mezclar con lira en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Cambiar a velocidad media y mezclar durante 2 a 3 minutos.
- Realizar ovillos entre 48 a 50 gramos, aplastar con la palma de la mano (1,5 cm de espesor).
- Hornear a 200°C durante 10 minutos.

Helado de Vainilla

- Utilizar un bowl previamente refrigerado y verter el agua (debe estar entre 5°C a 7°C), luego incorporar Instant Cream Estándar y batir durante 2 minutos o hasta que tome consistencia.
- Añadir la leche condensada y el agua, mezclar en la batidora a velocidad baja durante 1 minuto hasta lograr un batido homogéneo.
- Dejar en molde y cubrir. Luego refrigerar en el congelador durante 12 horas.

(Receta para 12 unidades)