



CATEGORÍA

Galletones, Pastelería



EVENTO

San Valentín

GALLETONES BROWN VELVET

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
PM Brown Velvet Bakels	0.500
Margarina	0.100
Huevos	0.050
Peso total:	0.650

MÉTODO

- Incorporar en el bowl la Premezcla Brown Velvet, margarina de horneado y el huevo.
- Mezclar en velocidad baja durante 2 a 3 minutos.
- Realizar ovillos de 30 gramos y aplastar.
- Utilizar una lata previamente preparada con desmoldante y hornear durante 10 a 12 minutos a una temperatura de 180°C.

(Receta para 26 unidades)