



**CATEGORÍA**

Galletones, Pastelería



**EVENTO**

San Valentín

## GALLETONES RED VELVET CON CREMA

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Red Velvet Bakels</a>	0.500
Margarina	0.100
Huevos	0.055
<b>Peso total:</b>	<b>0.655</b>

#### Grupo Crema

Ingrediente	KG
<a href="#">Instant Cream Estándar</a>	0.240
Agua	0.400
<b>Peso total:</b>	<b>0.640</b>

### MÉTODO

**Galletones**

- Incorporar todos los ingredientes en la batidora.
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad baja y luego 2 minutos en velocidad media.
- Ovillar en formato de 25 gramos.
- Colocar las bolitas en una lata con papel mantequilla.
- Aplastar para dar forma de galletón (altura 1,5 cm).
- Hornear 180° C durante 13 a 15 minutos.

**Crema**

- En un bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar y mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos.
- Reservar.

**Montaje**

- Una vez frío los galletones, se deben rellenar con crema Instant Cream Estándar.

**(Receta para 26 Galletones)**