



CATEGORÍA

Galletones, Pastelería



EVENTO

San Valentín

GALLETONES RED VELVET

INGREDIENTES

Grupo Base

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

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Nueces	0.039
Peso total:	0.039

MÉTODO

- Incorporar en un bowl la Premezcla Red Velvet, el huevo y la margarina (esta debe estar a temperatura ambiente).
- 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).
- Luego agregar las nueces picadas.
- Hornear a 200°C durante 10 minutos.

(Receta para 13 unidades)