BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl



CATEGORÍA

Kuchen, Pastelería

EVENTO

Día de la Madre

KUCHEN DE FRAMBUESA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Galleterax Bakels	0.250
Margarina	0.060
Huevos	0.032
Peso total: 0.342	

Grupo Miga

Ingrediente	KG
PM Galleterax Bakels	0.250
Margarina	0.060
Huevos	0.032
Peso total: 0.342	

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Bakels	0.200
Agua	0.500
Relleno Frutal Frambuesa Bakels	0.160
Peso total: 0.860	

MÉTODO

Base
-Incorporar los ingredientes al bowl de la batidora. Batir con paleta a velocidad media por 1 a 2 minutos aprox.
-Posteriormente, estirar la masa hasta lograr un espesor aproximado de 0,5 cm.
-Cortar del tamaño deseado y disponer en molde de kuchen de 24 cm.
-Reservar

Miga
-Incorporar los ingredientes al bowl de la batidora y batir con paleta a velocidad lenta por 30 a 50 segundos aproximadamente, hasta lograr gránulos de masa.
-Reservar

Relleno
-Incorporar en el bowl de la batidora la Pastelera Plus y el agua, mezclar con batidor de globo a velocidad baja por 1 minuto.
- Luego, limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad media durante 2 minutos.

*Nuestra Pastelera Plus también puede ser elaborada con batidor manual.

Montaje
Sobre la masa extendida en el molde de kuchen, agregar la crema pastelera y extender la mezcla.
-Agregar en el Relleno Frutal Frambuesa.
-Finalmente, agregar en la superficie miga de Galleterax
-Hornear a 200°C durante 35 minutos.
-Enfriar y servir.

(Receta para 1 unidad)