



CATEGORÍA

Kuchen, Pastelería



EVENTO

Día de la Madre

KUCHEN DE MANZANA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Galleterax Bakels	0.500
Margarina	0.120
Huevos	0.065
Peso total:	0.685

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Bakels	0.100
Agua	0.250
Relleno Frutal Manzana	0.500
Peso total:	0.850

MÉTODO

Base

- Cremar materia grasa (margarina de horneó) en un bowl, sólo si está muy dura.
- Incorporar la PM Galleterax y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media durante 2 a 3 minutos.
- Utilizar 370 gramos de masa y extenderla hasta 0,5 cm de espesor.
- Enrollar con la ayuda del uslero para disponer en molde de 23 cms.

- Realizar perforaciones a la masa con un tenedor.
- Reservar en mantenedor cubierto con bolsa plástica para evitar la humedad.

Relleno

- Incorporar en el bowl de la batidora el agua y luego la Pastelera Plus.
- Mezclar con batidor manual durante 2 a 3 minutos.
- Dar reposo de 5 minutos para lograr una mayor consistencia.
- Aplicar en la base del kuchen.
- Luego de aplicar la crema Pastelera Plus, completar con Relleno Frutal Manzana.

Decoración

- Extender masa de 0,5 cm para realizar forma de enrejado.
- Utilizar horno previamente calentado a 180°C.
- Hornear a 180°C x 45 a 47 minutos.

(Receta para 1 unidad familiar)