



**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

San Valentín

## MINI EMPOLVADOS

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Cream Velvet Bakels</a>	0.500
Agua	0.025
<a href="#">Ovalett Bakels</a>	0.050
Huevos	0.270
Harina	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>0.895</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Manjar Bakels</a>	0.400
<b>Peso total:</b>	<b>0.400</b>

### MÉTODO

#### Base

- Incorporar al bowl de la batidora los huevos, Ovalett y PM Cream Velvet.
- Mezclar a velocidad lenta por 1 minuto aproximadamente, luego batir 5 minutos más.
- Incorporar el agua en forma de hilo y agregar la harina, luego batir 30 segundos, hasta que se incorpore bien.
- Disponer la mezcla en manga pastelera con boquilla lisa, manguear 10 gramos de mezcla, repetir operación hasta completar.

- Hornear a 230°C durante 10 minutos.
- Una vez fríos los bizcochitos, utilizar 10 gramos de Manjar Bakels y pegar cada tapa.
- Decorar con azúcar flor.

**(Receta para 40 unidades)**