CATEGORÍA

Panadería

MINI QUICHES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Base Americano	0.050
Harina	0.250
Manteca Vegetal	0.040
Agua	0.118

Peso total: 0.458

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Crema de Leche	0.600
Leche	0.100
Huevos	0.250
Queso	0.150
Champiñones	0.200
Choclo	0.140
Sal	-
Pimienta	-

Peso total: 1.440

MÉTODO

Base

-Incorporar a la amasadora la Base Pan Americano Minus, harina, manteca y paulatinamente el agua.
-Amasar por 2 minutos en velocidad lenta y posteriormente 7 a 8 minutos en velocidad rápida.
-Enharinar el mesón y extender masa con uslero.
-Cortar la masa en círculos con un diámetro de 10 cm, con un peso entre 18 a 20 gramos.
-Aplicar aceite a los moldes (7cm x 5cm x 3 cm) y aplicar masas formando una base de tarta.
-Reservar masa en mantenedor, mientras se realiza el relleno.

Relleno
-Lavar y desinfectar huevos.
-Limpiar champiñón con papel absorbente.
-Luego, cortar los champiñones y queso en brunoise (0,2 mm) y juntar ambos ingredientes.
-Cocer choclo y posteriormente filtrar el agua y reservar.
-Por otro lado, en un bowl aplicar leche, crema, pimienta y sal, mezclar con batidor manual y rectificar sabor.
-Luego incorporar huevos y mezclar.

Montaje
-En los moldes con la masa, aplicar una base de la mezcla de crema (20 gramos).
-Luego, aplicar mezcla de champiñones y queso (12 a 14 gramos).
-Posteriormente, cubrir con mezcla de crema (20 gramos).
-Colocar choclo (5 a 6 gramos) y cubrir con última capa de la mezcla de crema.
-Hornear a 180°C durante 38 a 40 minutos.

(Receta para 24 unidades)