BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

MINI TARTALETAS DE COCO

INGREDIENTES

Grupo Base

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

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Coco Cream	1.000
	Peso total: 1.000

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Coco Laminado	0.030
	Peso total: 0.030

MÉTODO

Base

-Cremar materia grasa en un bowl, solo si está firme.

-Incorporar la PM Galleterax y los huevos, mezclar con lira en velocidad lenta durante 1 minuto,

-Luego cambiar a velocidad media y seguir batiendo durante 2 a 3 minutos.
-Extender masa hasta lograr un espesor de 0,3 cm.
-Utilizar moldes de 7 cm (20 gramos de masa).
-Hornear a 200°C durante 10 a 12 minutos.

Montaje
-Aplicar relleno Coco Cream a ras de molde (18 a 20 gramos).
-Luego, en una manga repostera con boquilla rizada pequeña, aplicar rosetones de Coco Cream en el borde.
-Decorar con coco laminado tostado.

(Receta para 34 unidades)