



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Back To School / Office

MINI TARTAS TROPICALES

INGREDIENTES

Grupo Base

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

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Piña	0.330
Peso total:	0.330

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
PM Kokomix Bakels	0.750
Agua	0.300
Peso total:	1.050

MÉTODO

Base

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

- Incorporar la PM Galleterax y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media y seguir batiendo durante 2 a 3 minutos.
- Extender masa hasta darle un espesor de 0,5 cm y disponer en moldes (10 x 2 cm).
- Peso aproximado de masa por molde es de 50 gramos.
- Reservar.

Relleno

- Utilizar una manga repostera y rellenar en el centro de la base de la tartaleta con 25 gramos de Relleno Frutal Piña.
- Reservar.

Decoración

- Incorporar en el bowl la PM Kokomix y el agua.
- Mezclar con un batidor manual durante 2 a 3 minutos.
- Incorporar la mezcla en una manga repostera y decorar la superficie de las tartaletas con 80 gramos de mezcla.
- Hornear a 180°C durante 27 a 28 minutos.

(Receta para 13 unidades)