



CATEGORÍA

Masas Dulces, Pastelería



MINI TARTAS

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 Frambuesa Bakels	0.450
Peso total:	0.450

Grupo Dora

Ingrediente	KG
Huevos	0.050
Agua	0.025
Peso total:	0.075

MÉTODO

Base

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

- Incorporar la PM Galleterax y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media y batir durante 2 a 3 minutos más.
- Extender la masa de 0,5 cm de espesor y cortar círculos de 12 cm.
- En un molde de 11 cm de diámetro, aplicar Desmoldante 65.
- Luego colocar masa sobre los moldes, aplastar con la yema del dedo pulgar y cortar el excedente.
- Realizar perforación a la masa con ayuda de un tenedor.
- Hornear las bases a 200°C por 7 a 8 minutos (producto quedará precocido).

Decoración

- Unir la masa de recorte y extender a 0,5 cm de espesor.
- Con la ayudas de un cortador en forma de flor (opcional) cortar la decoración.
- Luego, aplicar dora y hornear a 200°C por 4 a 5 minutos.

Relleno

- Posteriormente disponer de las bases de Mini Tartas en una superficie plana y aplicar Relleno Frutal Frambuesa (45 a 50 gramos por unidad).
- Terminar de hornear a 200°C durante 6 a 8 minutos.
- Cuando las Mini Tartas sean retiradas del horno, se debe aplicar decoración de galletas en forma de flor.

(Receta para 9 unidades)