



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

MOUSSE NAVIDEÑO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente

[Pan de Pascua Bakels \(Producto Terminado\)](#)

KG

0.300

Peso total: 0.300

Grupo Relleno

Ingrediente

[Instant Cream Extra Chocolate](#)

Agua

[Avellana Cream](#)

KG

0.175

0.250

0.180

Peso total: 0.605

MÉTODO

Crema

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Extra Chocolate, mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos.

Montaje

- Cortar discos de pan de pascua del tamaño del vaso.
- Aplicar en la base del vaso 30 gramos de relleno Avellana Cream y 100 gramos de Instant Cream Extra Chocolate.
- Posteriormente, volver a agregar disco de Pan de Pascua Bakels.

- Luego, aplicar 15 gramos de relleno y 30 gr de crema.
- Repetir proceso hasta completar.
- Decorar con copos de crema y chocolate rayado.

(Receta para 6 unidades)