



CATEGORÍA

Cupcakes, Pastelería



EVENTO

Pascua

NIDOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Brown Velvet Bakels	0.500
Huevos	0.175
Agua	0.100
Aceite Vegetal	0.125
Peso total:	0.900

Grupo Ganache

Ingrediente	KG
Instant Cream Extra Chocolate	0.140
Leche	0.200
Peso total:	0.340

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.120
Peso total:	0.120

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora los huevos, agua, aceite y la premezcla Brown Velvet
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta durante 4 minutos.
- Trabajar con la ayuda de una manga plástica.
- Dosificar de 50 gramos.
- Hornear a 180°C durante 25 a 26 minutos.

Ganache

- Refrigerar leche entre 8 a 10°C en un bowl de acero inoxidable.
- Incorporar Instant Cream Extra Chocolate y mezclar con un batidor manual durante 1 a 2 minutos, hasta lograr un batido homogéneo.
- Dejar en reposo durante 25 a 30 minutos en el refrigerador.

Decoración

- Utilizar boquilla N°234 para realizar pasto.
- Verter el ganache en una manga con la boquilla mencionada y realizar un rosetón de 15 a 20 gramos.
- Decorar con huevitos de chocolate (Chockex Premium Dark) o almendras confitadas

(Receta para 18 unidades)