CATEGORÍA

Pastelería

ORANGE CUPCAKES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Orange Cake	0.500
Huevos	0.190
Agua	0.155
Aceite Vegetal	0.130
	Peso total: 0.975

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Crema Vegetal UHT	0.600
Pastelera Plus Sabor Naranja	0.250
Agua	0.600
	Peso total: 1.450

MÉTODO

Base

-Incorporar todos los ingredientes en el bowl de la batidora.
-Mezclar con lira en velocidad baja durante 1 minuto.
-Limpiar las paredes y fondo del bowl con una raspa.
-Batir en velocidad media durante 4 minutos hasta obtener una mezcla suave y homogénea.

-Verter 50 gr de mezcla en los moldes individuales con cápsulas para cupcake
-Hornear a 200°C por 25 a 30 minutos.

Decoración
-La Crema Vegetal UHT debe estar a menos 10°C.
-Incorporar la crema al bowl de la batidora, mezclar durante 1 minuto con batidor globo a velocidad baja.
-Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad alta durante 2 a 4 minutos
-Para la crema Pastelera Sabor Naranja, incorporar el agua y el polvo en un bowl.
-Mezclar con batidor de globo manual durante 2 a 3 minutos.
-Posteriormente, incorporar ambas cremas en el bowl de la batidora y mezclar en velocidad baja durante 2 minutos.
-Utilizar manga repostera y una boquilla rizada.
-Decorar cupcakes.

(Receta para 39 unidades)