



CATEGORÍA

Pastelería



ORANGE ROLL

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Orange Cake	0.500
Ovalett Bakels	0.050
Huevos	0.250
Agua	0.100
Aceite Vegetal	0.050
Peso total:	0.950

Grupo Relleno y Decoración

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

MÉTODO

Base

- Incorporar en la batidora los huevos, agua, aceite, la PM Orange Cake y el Ovalett.
- Mezclar en la batidora con globo en velocidad baja durante 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad alta durante 7 minutos.

- Verter la mezcla en bandeja de 40x 60 cm con papel previamente aceitado.
- Hornear a 220° C por 6 a 7 minutos.
- Retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente.

Cremas

- 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.
- *Reservar.

Montaje

- Seleccionar plancha y cubrir la mezcla de cremas
- Enrollar cuidadosamente la plancha de Orange Cake formando un cilindro.
- Cortar bordes y dividir en 3 unidades.
- Decorar con mezcla de cremas.

(Receta para 3 unidades)