



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Niño

PALETAS ESPIRALES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Extra	0.500
Agua	0.500
Peso total:	1.000

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frutilla Bakels	0.300
Peso total:	0.300

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chocolate Cream	0.300
Mostacillas	0.060
Peso total:	0.360

MÉTODO

Base

- Incorporar en la batidora el agua y la PM Bizcocho Pastelero Extra.
- 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 40 x 60 cm, con papel previamente aceitado.
- Hornear a 220° C durante 6 a 7 minutos.
- Al sacar del horno, con la ayuda de un papel cubrir y posteriormente voltear, para poder desprender el papel de la base.
- Dejar un papel nuevo en la base y verter nuevamente para guardar enrollado.

Montaje

- Extender el brazo de reina en una superficie plana.
- Aplicar relleno Frutal Frutilla y distribuir con una espátula acodada.
- Enrollar con mucho cuidado con la ayuda del mismo papel de la base.
- Aplicar cortes en los extremo y cortar rollitos de 3 cm.
- Con la ayuda de una espátula, cubrir los rollitos con relleno Chocolate Cream.
- Decorar con mostacillas.
- Insertar palito de helado.

(Receta para 6 paletas)