BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Día del Padre

PASTEL DE CEREZAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Queque Clásico	0.330
Margarina	0.058
Huevos	0.083
Agua	0.091
	Peso total: 0.562

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Dark Cherry	0.500
Relleno Cheese Cream	0.400
Azúcar impalpable	0.200
Gelatina Sin Sabor	0.010
Agua	0.050
	Peso total: 1.160

MÉTODO

Base

-En el bowl de la batidora incorporar la margarina, huevo, agua y PM Queque Clásico, mezclar en velocidad lenta con paleta durante 1 minuto.

-Seguir batiendo en velocidad rápida durante 7 minutos.
-Verter la mezcla en una bandeja de 30 x 20 cm.
-Hornear a 180°C por 30 minutos.
-Retirar del horno y dejar enfriar.

Relleno
-En un recipiente hidratar gelatina con el agua y disolver en microondas por 20 a 30 segundos.
-Reservar.
-Incorporar al bowl de la batidora el relleno Chesse Cream junto con el azúcar flor.
-Batir con paleta a velocidad baja durante 1 minuto.
-Posteriormente, incorporar la gelatina disuelta y continuar mezclando.
-Reservar.

Montaje
-Disponer la plancha de queque, agregar mezcla de relleno Chesee Cream y extender la mezcla.
-Luego aplicar relleno Dark Cherry y extender la mezcla.
-Refrigerar por 2 horas.
-Cortar y servir