



CATEGORÍA

Pastelería, Pies



PIE DE NARANJA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Galleta Chocolate	0.350
Margarina	0.084
Huevos	0.046
Peso total:	0.480

Grupo Rellenos

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Sabor Naranja	0.250
Agua	0.625
Pastelera Plus Sabor Naranja	0.525
Leche Condensada	0.105
Peso total:	1.505

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.200
Agua	0.083
Peso total:	0.283

MÉTODO

Base

- Cremar materia grasa en un bowl, solo si esta muy dura.
- Incorporar la PM Galleterax Chocolate y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media y batir durante 2 a 3 minutos.
- Extender masa de 0,5 cm de espesor y enrollar con uslero para disponer en moldes de 2 x 20 x 2,5 cm.
- Hornear a 180°C por 10 minutos.

Rellenos

- Incorporar el agua y Pastelera Plus Sabor Naranja en un bowl.
- Mezclar con batidor de globo manual, durante 2 a 3 minutos.
- Reservar.
- En otro bowl mezclar 525 gramos de Pastelera Plus Sabor Naranja con los 105 gramos de leche condensada.
- Reservar.

Decoración

- En un bowl verter el agua y Merengue Plus.
- Utilizar el globo de la batidora eléctrica, batir en velocidad lenta durante 1 minuto, después cambiar a velocidad alta y batir durante 8 a 10 minutos.

Montaje

- Sobre la base de la PM Galleterax Chocolate, aplicar el relleno con base de leche condensada.
- Luego aplicar una película de Crema Pastelera Naranja (los 325 gramos reservados).
- Brindar reposo en mantenedor durante 2 horas, para luego dividir en rectángulos de 5 x 10 cm.
- Decorar con Merengue Plus utilizando boquilla de pétalo, con movimientos de izquierda a derecha.
- Finalizar decoración con la ayuda de un soplete para gratinar el Merengue Plus.

(Receta para 10 unidades)