



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

PINITOS NAVIDEÑOS LIGHT

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
<u>PM Pan de Pascua Sin Azúcar Añadida</u>	0.500
Margarina	0.130
Agua	0.175
Nueces	0.150
Peso total:	0.955

Grupo Crema

Ingrediente	KG
<u>Instant Cream Estándar Light</u>	0.120
Agua	0.200
Colorante Vegetal	0.003
Peso total:	0.323

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Mostacillas	0.010
Peso total:	0.010

MÉTODO

Base

- Cremar materia grasa.
- Incorporar al bowl de la batidora la PM Pan de Pascua Sin Azúcar Añadida y el agua.
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta y batir durante 4 minutos.
- Trabajar con la ayuda de una manga plástica.
- Dosificar de 50 gramos.
- Hornear a 180°C durante 28 a 30 minutos.

Crema

- En un bowl de la batidora verter el agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar Light, mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos
- Incorporar unas gotitas de colorante vegetal de color verde (debe ser a base de agua).
- Utilizar manga repostera y boquilla rizada para formar los pinitos.

(Receta para 18 unidades)