



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Niño

PIZZA DULCE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Galleterax Bakels	0.500
Margarina	0.120
Huevos	0.065
Peso total:	0.685

Grupo Glaseado

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.300
Agua	0.090
Colorante Vegetal Amarillo	0.001
Colorante Vegetal Negro	0.001
Colorante Vegetal Rojo	0.001
Colorante Vegetal Verde	0.001
Peso total:	0.394

MÉTODO

Base

- Cremar materia grasa en un bowl, solo si está muy dura.
- Incorporar la PM Galleterax y huevos.

- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media durante 2 a 3 minutos.
- Cubrir la masa con film plástico y dejar en refrigeración 10 minutos.
- Extender masa con ayuda de un uslero, dejándola de 1 cm de espesor.
- Utilizar cortador de 20 cm de diámetro y posteriormente cortar para formar trozos de pizza.
- Hornear a 200°C durante 7 a 8 minutos.

Decoración

- En un bowl verter el agua y la PM Merengue Plus.
- Utilizar batidora eléctrica y mezclar con lira, batir en velocidad lenta durante 1 minuto, después cambiar a velocidad alta durante 2 minutos para lograr un glaseado fluido.
- Dividir en un fuentes el glaseado para incorporar los colorantes (dejar una fuente con glaseado blanco, sin colorante)
- Para decorar la pizza, realizar un cornet o utilizar una una manga repostera.
- Decorar con glaseado rojo en la base y dejar reposar de 7 a 10 minutos.
- Luego seguir decorando el centro y de dejar secar a temperatura ambiente.

(Receta para 1 pizza de 6 porciones)