



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

San Valentín, Verano

POSTRE INDIVIDUAL PIÑA COLADA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Cream Velvet (Producto Terminado)	0.300
Coco Cream	0.170
Relleno Frutal Piña	0.150
Peso total:	0.620

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.070
Agua	0.100
Peso total:	0.170

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Coco Laminado	0.050
Peso total:	0.050

MÉTODO

Crema

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar, mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos.
- Reservar.

Relleno

- Mezclar en proporciones iguales Instant Cream Estandar y Coco Cream,
- Disponer en manga y reservar.

Montaje

- Seleccionar vaso y aplicar en la base 10 gramos de Relleno Frutal Piña.
- Luego, aplicar 15 gramos de Cream Cake (producto terminado).
- Aplicar 30 gramos de relleno (mezcla Instant Cream Estándar y relleno Coco Cream).
- Finalmente, para decorar, disponer 15 gramos de Relleno Frutal Piña y 15 gramos de relleno Coco Cream.
- Decorar a gusto con coco laminado tostado.

(Receta para 6 unidades)