BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Halloween

POSTRES MONSTRUOSOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Brownie Americano Bakels	1.000
Agua	0.295
Pastelera Plus Sabor Naranja	0.200
Agua	0.500
Peso total:	1.995

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.030
Mini Marshmallow	0.050
Peso total:	0.080

MÉTODO

Base

-Incorporar en el bowl de la batidora la PM Brownie Americano y el agua tibia.
-Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto aproximadamente.
-Limpiar paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa, para que se mezclen todos los ingredientes.
-Batir en velocidad alta durante 3 minutos.
-Verter en moldes de 20 x 30 cm y 3 cm de altura (a los moldes se les debe poner con papel mantequilla en su base).

-Hornear a 180°C, durante 27 a 30 minutos.
-Dejar enfriar, voltear el brownie y retirar el papel mantequilla .
-Posteriormente cortar con el mismo vaso de presentación.
-Por otro lado, incorporar el agua y Pastelera Plus Sabor Naranja en un bowl grande.
-Mezclar con la ayuda de un batidor manual, durante 2 a 3 minutos.

Decoración

-Fundir la cobertura de chocolate Chockex Premium Dark a baño maría, horno microondas o en una templadora.
-La cobertura fundida no debe superar los 45°C.
-Realizar un cornet para aplicar un punto sobre los marshmallow, obteniendo los ojos de los monstruos.

Montaje

-Aplicar una película de crema Pastelera Plus Sabor Naranja en los vasos.
-Sobre la Crema Pastelera Sabor Naranja colocar brownie previamente cortado y las decoraciones de marshmallow (ojos del monstruo)
-Finalizar con cobertura de crema pastelera sabor naranja.

(Receta para 10 unidades)