



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Fiestas Patrias

PRÍNCIPES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Huevos	1.000
Agua	0.120
Margarina	0.120
	0.080
Peso total:	1.320

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Manjar Bakels	0.660
Peso total:	0.660

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.600
Agua	0.250
Peso total:	0.850

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora la PM Masa Dulce, los huevos, el agua y la margarina.
- Batir con espiral durante 1 minuto a velocidad lenta y 3 min velocidad media.
- Estirar la masa dejándola con un grosor de 0.3mm.
- Cortar masa con molde ovalado de 7 cm de diámetro.
- Hornear a 200°C por 5 minutos.
- Retirar, enfriar y reservar.

Merengue

- Incorporar el agua, luego el Merengue Plus en el bowl de la batidora, mezclar con batidor de globo a velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad alta durante 10 minutos (15 minutos con batidor manual).
- Una vez listo reservar.

Montaje

- Seleccionar masa, agregar 20 gramos de Manjar Bakels y cubrir con otra tapa de masa.
- Repetir operación hasta completar los pasteles.
- Cubrir con merengue a gusto.
- Reservar y servir.

(Receta para 33 unidades)