



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

QUEQUE INGLÉS NAVIDEÑO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Queque Clásico	1.000
Margarina	0.200
Canela en Polvo	0.003
Huevos	0.300
Agua	0.190
Pasas	0.090
Fruta Confitada	0.090
Peso total:	1.873

Grupo Glaseado

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.200
Agua	0.060
Peso total:	0.260

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Mix Frutos Secos	0.120
Peso total:	0.120

MÉTODO

Base

- Cremar materia grasa.
- Incorporar al bowl de la batidora la PM Queque clásico, canela, huevo y el agua.
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta y batir durante 5 minutos más.
- Cortar fruta confitadas y pasas, para luego incorporar.
- Aplicar Desmoldante 65 a moldes de 18 x 6 x 9 cm.
- Dosificar de 310 gramos.
- Hornear a 180°C durante 38 a 40 minutos.

Decoración

- En un bowl verter el agua y el Merengue Plus.
- Utilizar lira de la batidora eléctrica, batir en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad alta durante 2 a 3 minutos.
- Verter el Merengue Plus sobre el queque.
- Decorar con mix de frutos secos.

(Receta para 6 moldes de 18 cms)