



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

QUEQUE NAVIDEÑO CON FRUTOS SECOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	1.000
Margarina	0.258
Agua	0.268
Frutos Secos	0.300
Peso total:	1.826

MÉTODO

Base

- Utilizar margarina a temperatura ambiente e incorporar al bowl de la batidora.
- Agregar la Premezcla Pascua y el agua.
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta durante y continuar batiendo durante 4 minutos más.
- Incorporar los frutos secos y mezclar durante 1 a 2 minutos para que se incorporen.
- Utilizar un recipiente con agua para sumergir las manos y lograr una dosificación más sencilla.
- Dosificar en molde de papel rectangular de 19 x 8 x 6.
- Verter 600 gramos de mezcla por molde.
- Decorar con frutos secos en la superficie.
- Hornear a 180°C durante 38 a 45 minutos.

(Receta para 3 unidades)