



CATEGORÍA

Pastelería, Queques



EVENTO

Línea Light

QUEQUE VAINILLA SIN AZÚCAR AÑADIDA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Queque Vainilla Sin Azúcar Añadida	0.500
Huevos	0.200
Agua	0.100
Aceite Vegetal	0.100
Peso total:	0.900

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Mix de semillas	0.060
Peso total:	0.060

MÉTODO

- Incorporar todos los ingredientes en la batidora.
- Mezclar con lira en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Utilizar mezquino para limpiar paredes y base del bowl.
- Terminar de batir en velocidad alta durante 5 minutos.
- Utilizar 3 moldes rectangulares de 18 cm x 6 cm x 9 cm.
- Aplicar desmoldante 65 en el molde.
- Dividir el batido en los 3 moldes e incorporar las semillas. (reservar 12 a 15 gramos para aplicar en la superficie).

- Una vez que el horno esté precalentado, agregar las semillas en la superficie y hornear.
- Hornear a 180°C durante 38 a 40 minutos.

(Receta para 3 queques rectangulares)