



CATEGORÍA

Cupcakes, Pastelería



EVENTO

Navidad



CUPCAKES DE SANTA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	0.500
Margarina	0.129
Agua	0.226
Peso total:	0.855

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frambuesa Bakels	0.380
Peso total:	0.380

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.300
Agua	0.220
Relleno Cheese Cream	0.560
Peso total:	1.080

MÉTODO

Base

Cremar materia grasa, utilizando la lira de la batidora.

Luego incorporar la Premezcla Pan de Pascua y el agua.

Batir en velocidad lenta durante 1 minuto, luego 4 minutos en velocidad media.

Utilizar una manga sin boquilla para verter la mezcla en moldes para cupcakes. Dosificar de 45 gramos.

Hornear a 180°C durante 27 minutos.

Una vez frío el queque, utilizar un corta pasta y realizar un corte en el medio de la superficie y rellenar con Relleno Frutal de frambuesa.

Decorar con Frosting y mostacillas.

Frosting

Cremar relleno Cheese Cream y reservar.

Luego en un bol agregar agua refrigerada e Instant Cream Estándar.

Con la ayuda de una batidora eléctrica, utilizar paleta tipo globo y batir durante 3 minutos. Agregar relleno Cheese Cream y mezclar durante 1 a 2 minutos.

Una vez elaborado el producto, se debe mantener en refrigeración.

(Receta para 19 porciones)