



CATEGORÍA

Pastelería, Queques



EVENTO

Navidad

QUEQUE DE PASCUA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
<u>PM Pan de Pascua Tradicional</u>	0.300
Margarina	0.078
Agua	0.082
Fruta Confitada	0.125
Pasas	0.058
Peso total:	0.643

MÉTODO

Crema materia grasa utilizando la lira de la batidora.
Luego incorporar la Premezcla de Pan de Pascua Tradicional y el agua.
Batir a velocidad lenta durante 1 minuto y 4 minutos a velocidad media.
Agregar la fruta confitada y pasas.
Mezclar durante 1 a 2 minutos a velocidad lenta.
Verter en molde y trabajar con las manos húmedas.
Hornear a 180°C por 55 a 57 minutos.

(Receta para 1 porción)