



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

RENOS NAVIDEÑOS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	0.500
Margarina	0.129
Agua	0.140
Peso total:	0.769

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.500
Peso total:	0.500

MÉTODO

Base

- Utilizar margarina a temperatura ambiente e incorporar al bowl de la batidora.
- Agregar la Premezcla Pan de Pascua y el agua.
- Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta durante 4 minutos.
- Disponer mezcla en molde rectangular de 20 x 30.
- Extender mezcla.
- Hornear a 180°C x 25 minutos.

Enfriar y cortar en triángulos.

Chocolate

- Fundir el chocolate a baño maría o en horno microondas en temperatura media- alta.
- Remover el chocolate cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezquino, durante un tiempo total de 3 minutos.
- El chocolate no debe superar los 45°C.

Montaje

- Aplicar chocolate derretido en la superficie de los triángulos de pan de pascua.
- Antes que solidifique el chocolate, se debe decorar con pretzels, simulando las orejas de los renos y M&M para la nariz.
- Enfriar y servir.

(Receta para 10 unidades)