



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

San Valentín

SÁNDWICHES DE CORAZÓN

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Cream Velvet Bakels	0.500
Huevos	0.250
Agua	0.100
Aceite Vegetal	0.050
Peso total: 0.900	

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Manjar Bakels	0.100
Peso total: 0.100	

MÉTODO

Bizcocho

- Incorporar en la batidora el agua, huevos, aceite y las Premezcla Cream Velvet.
- Mezclar con lira en velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad media durante 5 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Verter la mezcla en 2 moldes redondos de 20 cm de diámetro.
- Hornear a 170° C durante 32 a 35 minutos.

Montaje

- Cortar la corteza del bizcocho y cortar a la mitad en forma horizontal.
- Luego utilizar un cortador en forma de corazón y realizar 6 cortes.
- Luego rellenar con nuestro Manjar.
- Cubrir con la otra tapa del bizcocho.

(Receta para 12 unidades)