BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Día de la Niñez

TACOS DULCES

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Queque Premium Vainilla Bakels	0.050
Harina	0.050
Clara de Huevo	0.040
Glucosa	0.040
Azúcar impalpable	0.030
Margarina de Horneo	0.060
	Peso total: 0.270

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Manjar Bakels	0.200
Ganache de Leche	0.100
Almendras	0.150
	Peso total: 0.450

MÉTODO

Base

-En un recipiente derretir Margarina de Horneo.

-Agregar PM Queque Premium Vainilla, harina, clara de huevo, glucosa y azúcar flor.

-Mezclar manualmente hasta lograr una pasta.
-Refrigerar por 30 minutos y reservar.
-En una lata de horno con lamina de silicona antiadherente, disponer bolitas de 20 gramos de masa y extender suavemente con una espátula.
-Hornear 3 a 5 minutos a 220°C.
-Una vez retirado del horno, disponer la masa sobre una superficie curva (uslero). Dejar enfriar así para que mantenga la forma.

Relleno
-Incorporar el Manjar y Ganache de Leche (acondicionado a 20°C) al bowl de la batidora y mezclar con paleta a velocidad lenta durante 1 minuto y 3 minutos a velocidad media alta.
-Verter mezcla en manga pastelera y reservar hasta el montaje.

Montaje
-Seleccionar masa y rellenar con 50 gramos de crema Bariloche.
-Decorar con almendras, Ganache de Leche a gusto y servir.

(Receta para 6 unidades)