



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

## TARTA DE PASCUA

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Pan de Pascua Tradicional</a>	0.500
Margarina	0.200
Huevos	0.025
<b>Peso total:</b>	<b>0.725</b>

#### Grupo Relleno - Crema Pastelera

Ingrediente	KG
<a href="#">Pastelera Plus Bakels</a>	0.200
Agua	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>0.700</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Avellana Cream</a>	0.300
<b>Peso total:</b>	<b>0.300</b>

### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Cranberries	0.030
Maní	0.030
Avellanas	0.030
<b>Peso total:</b>	<b>0.090</b>

## MÉTODO

### Base

- Para la masa, pesar ingredientes e incorporar al bowl de la batidora.
- Mezclar con lira durante 3 a 4 minuto en velocidad lenta.
- Dejar reposar la masas durante 30 minutos en refrigerador.
- Luego estirlarla y cubrir moldes redondos de 20 cm.
- Hornear a 180°C durante 10 a 12 minutos.
- Retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente.

### Relleno - Crema Pastelera

- Incorporar en el bowl de la batidora el agua y Pastelera Plus, mezclar con batidor de globo a velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad media durante 2 minutos.
- \*Este proceso también puede ser realizado con batidor manual.

### Montaje

- Para el montaje, seleccionar masa y rellenar con 200 gramos de crema pastelera y extender.
- Agregar 100 gramos de Avellana Cream y extender.
- Decorar a gusto con avellana europea, maní sin sal y cranberries.

**(Receta para 3 unidades)**