



CATEGORÍA

Pastelería, Tartas



EVENTO

Día de la Madre

TARTA SUREÑA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Galleterax Bakels	0.550
Margarina	0.132
Huevos	0.072
Peso total:	0.754

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Remojo 4 Leches Bakels	0.400
Leche	1.000
Huevos	0.110
Maicena	0.050
Frambuesas	0.500
Peso total:	2.060

MÉTODO

Base

- Cremar materia grasa (margarina de hornero) en un bowl, sólo si está muy dura.
- Incorporar la PM Galleterax y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media durante 2 a 3 minutos.

- Utilizar 370 gramos de masa y extenderla a 0,5 cm de espesor.
- Enrollar con la ayuda del uslero para disponer en molde de 23 cms.
- Realizar perforaciones a la masa con ayuda de un tenedor.
- Reservar en mantenedor cubierta con bolsa plástica para evitar la humedad, para luego rellenar.

Relleno

- En una olla poner a hervir 900 gramos de leche.
- Mientras, en un bowl agregar 100 gramos de leche y huevo, posteriormente batir con batidor manual.
- Luego, en el mismo bowl incorporar remojo cuatro leche, el almidón de maíz y posteriormente mezclar con batidor manual.
- Cuando la olla con la leche este lista, se debe incorporar la mezcla elaborada anteriormente y seguir mezclado hasta que tome más consistencia.
- Agregar el relleno en la base de Galleterax y aplicar frambuesas congeladas.
- Utilizar horno previamente calentado a 180°C.
- Hornear a 180°C x 45 a 47 minutos.