



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

TIRAMISÚ NAVIDEÑO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	0.500
Ovalett Bakels	0.050
Huevos	0.400
Agua	0.200
Aceite Vegetal	0.100
Azúcar granulada	0.150
Azúcar impalpable	0.150
Peso total:	1.550

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.300
Agua	0.500
Relleno Cheese Cream	0.400
Peso total:	1.200

Grupo Remojo

Ingrediente

Café Instantáneo

Agua

KG

0.010

0.300

Peso total: 0.310

MÉTODO

Base

- Incorporar al bowl de la batidora PM Pascua, Ovalett, huevos, agua y el aceite.
- Mezclar con globo durante 1 minuto en velocidad lenta.
- Luego aumentar la velocidad a media alta y seguir batiendo durante 6 a 8 minutos.
- Verter mezcla en manga pastelera y manguear galletas sobre lata galletera o lata de horno convencional.
- Por otro lado, mezclar azúcar granulada y azúcar flor.
- Aplicar sobre las galletas mangueadas.
- Retirar exceso.
- Hornear a 220°C durante 6 a 8 minutos.
- Una vez listas, dejar enfriar y reservar.

Relleno

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar, mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos.
- Añadir a la crema batida el relleno Cheese Cream y mezclar hasta homogeneizar.
- Disponer en manga y reservar.

Remojo

- Mezclar el café instantáneo y el agua.
- Reservar.

Montaje

- Seleccionar pote y comenzar aplicando una capa de galletas y agregar remojo.
- Luego, agregar relleno de crema y otra capa de galletas con remojo.
- Repetir proceso hasta completar.
- Decorar con cacao en polvo antes se servir.

(Receta para 5 unidades)