



CATEGORÍA

Pastelería, Tortas de Panqueque



TORTA PANQUEQUE NARANJA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Queque Premium Vainilla Bakels	0.700
Margarina	0.182
Huevos	0.210
Agua	0.126
Peso total: 1.218	

Grupo Relleno y Decoración

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Sabor Naranja	0.400
Agua	1.000
Peso total: 1.400	

MÉTODO

Panqueques.

- Cremar margarina en el bowl de la batidora, utilizar lira.
- Luego, incorporar los huevos, el agua y la PM Queque Premium Vainilla.
- Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Limpiar paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa para que se mezclen todos los ingredientes.
- Batir en velocidad alta durante 5 minutos.

- Espátular discos de la mezcla en bandejas para panqueques o en papel mantequilla, dejando un grosor de 5 mm. También se puede utilizar molde de 20 cms de diámetro para elaborar los panqueques. (Peso por unidad 72 a 75 gramos).
- Hornear a 210°C durante 4- 6 minutos.
- Despegar del el papel mantequilla cuando este tibio y reservar
- Tapar los discos con el mismo papel, para que no se peguen y se logre una manipulación más cómoda.

Relleno y Decoración.

- Incorporar el agua y luego Pastelera Plus Sabor Naranja en el bowl.
- Mezclar con batidor manual durante 2 a 3 minutos.
- Dar reposo de 5 minutos, para lograr una mayor consistencia.
- Utilizar un panqueque frío, no es necesario utilizar remojo.
- Aplicar relleno de crema pastelera sabor naranja (100 gramos por capa)
- Repetir proceso.
- Decorar con fruta natural.

(Torta para 15 personas)