BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Navidad

TRIFLE DE PASCUA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Pan de Pascua Bakels (Producto Terminado)	0.200
	Peso total: 0.200

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frutilla Bakels	0.100
	Peso total: 0.100

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.180
Agua	0.300
	Peso total: 0.480

MÉTODO

Base

-Cortar 10 piezas de pan de pascua en tamaño requerido (se deben utilizar 2 piezas por cada trifle).
-Idealmente cada pieza de pan de pascua debe pesar 20 gramos.
-Reservar.

Crema

-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.
-Reservar.

Montaje

-Seleccionar recipiente y aplicar 10 gramos de Relleno Frutal Frutilla en la base.
-Disponer pieza de pan de pascua.
-Rellenar con crema y frutillas frescas.
-Repetir proceso hasta completar el recipiente.
-Decorar con frutillas frescas y relleno frutal frutilla.
-Refrigerar por dos horas y servir.

(Receta para 5 unidades)