



CATEGORÍA

Barritas, Pastelería



EVENTO

Día de la Madre

VEGAN MOMMY

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Mix Cake Vegano	0.500
Aceite Vegetal	0.130
Agua	0.265
Peso total:	0.895

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.500
Nueces	0.050
Almendras	0.050
Peso total:	0.600

MÉTODO

Base

- Incorporar los ingredientes al bowl y batir a velocidad baja por 1 minuto y luego batir en velocidad alta por 3 más.
- Verter en molde rectangular de 30x20.
- Hornear a 180°C durante 25 minutos.
- Enfriar y reservar.

Montaje

- Picar las nueces y almendras en pequeños trozos y reservar.
- Cortar plancha de Mix Cake Vegano en trozos de 3 x 10 cm.
- Fundir la cobertura de chocolate Chockex Premium Dark a baño María o en horno microondas a temperatura media- alta.
- Remover el chocolate cada 20 a 30 segundos, con la ayuda de un mezquino, por un tiempo total de 3 minutos. (El chocolate no debe superar los 45°C).
- Sumergir trozo de Mix Cake Vegana en el chocolate fundido, disponer en superficie con papel antiadherente y agregar frutos secos.
- Enfriar y servir.

(Receta para 18 unidades)