



☰
☰
☰
CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

San Valentín, Verano

WAFFLES RED VELVET

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente

PM Red Velvet Bakels

Agua

Huevos

KG

0.400

0.050

0.360

Peso total: 0.810

Grupo Decoración

Ingrediente

Crema Vegetal UHT

Relleno Frutal Frutilla Bakels

KG

0.200

0.200

Peso total: 0.400

MÉTODO

Base

-Incorporar al jarro de la licuadora los huevos y agua.

-Luego agregar la PM Red Velvet y mezclar a velocidad lenta por 2 a 3 min. aproximadamente, hasta obtener una mezcla homogénea.

-Posteriormente, calentar máquina waflera, una vez lista, agregar 40 gramos de mezcla y cocinar de 4 a 5 minutos.

-Retirar y reservar.

Repetir proceso hasta cocinar todo el batido.

Decoración (Crema)

-Su temperatura debe ser menor a 10°C.

- Incorporar la crema al bowl de la batidora, mezclar 1 minuto con batidor globo a velocidad baja.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad alta durante 2 a 4 minutos. -Disponer en manga pastelera con boquilla.

Montaje

- Seleccionar un waffle, aplicar 10 gramos de Crema Vegetal UHT y 10 gramos de Relleno Frutal Frutilla por cada capa.
- Decorar a gusto.

(Receta para 20 unidades)