





CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

San Valentín, Verano

WAFFLES RED VELVET

INGREDIENTES

Grupo Base

IngredienteKGPM Red Velvet Bakels0.400Agua0.500Huevos0.360Peso total: 1.260

Grupo Decoración

IngredienteKGCrema Vegetal UHT0.200Relleno Frutal Frutilla Bakels0.200Peso 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 se 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)