



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

## ALFAJOR TEMÁTICO PATRIOTA

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Pasta Brisa</a>	0.500
Margarina	0.500
Maicena	0.070
<b>Peso total:</b>	<b>1.070</b>

#### Grupo 2

Ingrediente	KG
Relleno Manjar Cream IND	0.200
<a href="#">Trufa Blanca</a>	0.150
Colorante a la grasa (rojo)	0.002
<b>Peso total:</b>	<b>0.352</b>

### MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

#### *Masa de Alfajor:*

Colocar en el bowl la margarina, maicena y premezcla Pasta Brisa. Trabajar con paleta a velocidad baja hasta lograr una arena pareja de color amarillo y luego batir durante 2 minutos a velocidad media.  
Refrigerar la masa por al menos 2 horas, retirar del frío y regenerar.

Con ayuda de un rodillo estirar la masa y cortar discos de 18cm de diámetro.  
Hornear a una temperatura aproximada de 150°C a 160°C por 20 minutos.

**Armado:**

Colocar una tapa de alfajor sobre una base de torta asegurándola con un poco de manjar.  
Colocar 100g de manjar sobre la tapa de alfajor y colocar encima la segunda tapa.  
Repetir el proceso y reposar para colocar la tapa final que debe estar decorada.

**Para la decoración:**

1. Para decorar la tapa derretir 300g Trufa blanca y teñir 200g con colorante rojo.
2. Cubrir la tapa por completo con Trufa blanca y dejar secar.
3. Cubir ambos lados de la tapa de alfajor para formar un diseño de bandera con trufa teñida de color rojo y dejar a temperatura ambiente hasta que esté completamente seca.
4. Opcionalmente colocar una impresión en papel de azúcar del diseño que se desee en el centro de la tapa.
5. Colocar la tapa superior sobre el alfajor.