



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

CAKE POPS TEMÁTICO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Red Velvet</u>	0.234
Huevos	0.082
Agua helada	0.070
Aceite	0.063
Peso total:	0.449

Grupo 2

Ingrediente	KG
Relleno Manjar IND	0.100
Cobertura blanca	0.300
Colorante a la grasa (rojo)	0.002
Grajeas surtidas	0.010
Peso total:	0.412

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

Cake de Red Velvet:

Colocar en el bowl de la batidora todos los ingredientes del Grupo A dejando los líquidos en la base y los secos en la superficie, integrar con la paleta antes de empezar a batir.

Batir toda la mezcla durante 4 minutos a velocidad media.

Colocar toda la masa de cake Red Velvet en un molde de 20cm de diámetro.

Llevar a hornear a una temperatura promedio de 150°C a 160°C durante 1 hora y 10 minutos aproximadamente.

Una vez frío el cake, desmoldar y desmoronar todo el cake por completo

Para el armado:

1. En un bowl colocar el cake desmoronado y agregar el Relleno de manjar IND, mezclar con las manos hasta lograr una masa compacta y que no se pega en las manos.
2. Formar bolitas de 20g de peso y colocarles el palito para cake pop pegándolo con un poco cobertura blanca derretida.
3. Bañar los Cake Pops con más cobertura derretida con 10% de aceite para obtener una capa más delgada y no tan crujiente, tanto para la cobertura blanca, como para la roja.
4. Antes de que seque completamente la cobertura decorar con grajeas.