



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

CUPCAKES NAVIDEÑOS

INGREDIENTES

Grupo MASA DE CUPCAKES

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Muffin Mix Vainilla</u>	1.000
Huevos	0.350
Agua	0.300
Aceite	0.250
Canela en polvo	0.010
Clavo de olor en polvo	0.006
Relleno Manjar Cream IND	0.354
Peso total:	2.270

Grupo COBERTURA

Ingrediente	KG
<u>Trufa Blanca</u>	1.000
Peso total:	1.000

Grupo GALLETAS DE JENGIBRE

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Pasta Brisa</u>	1.000
Huevos	0.100
Margarina sin sal	0.270
Canela en polvo	0.010
Jengibre en polvo	0.003
Clavo de olor en polvo	0.003
Nuez moscada rallada	0.003
Fécula de maíz	0.030
Peso total:	1.419

MÉTODO

Masa de cupcakes

1. Incorporar en el bol de la batidora todos los ingredientes a excepción del relleno. Batir por 1 minutos a velocidad baja, detener el batido y remover el fondo del bol. Continuar el batido por 5 minutos más a velocidad media.
2. Colocar 65 gr de la mezcla en moldes de cupcakes con pirotines, una vez distribuida toda la mezcla, inyectar con una manga 12 gr de Relleno Cremoso Manjar IND.
3. Hornear a 180°C por 25 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar por completo.

Galletas de Jengibre

1. Colocar en el bol de la batidora todos los ingredientes . Trabajar con paleta a velocidad baja hasta lograr una arena pareja y luego batir durante 2 minutos a velocidad media.
2. Retirar la masa del bol y envolverla en film para dejarla reposar en el frío por al menos 2 horas.
3. Retirar del frío, regenerar la masa y estirarla con rodillo.
4. Cortar las piezas de galleta con cortadores, colocar sobre una lata limpia y hornear a 180° por 10 minutos.

Decoración

1. Fundir la Trufa Blanca en el microondas por lapsos de 20 segundos, retirando y removiendo para evitar que se quemé. Cuando se obtenga una consistencia uniforme y esté tibio, batir a velocidad media/alta hasta obtener una consistencia cremosa.
2. Una vez fríos los cupcakes proceder a decorar con la trufa batida con ayuda de una manga y boquilla estrella. Decorar con las galletas de Jengibre decoradas, macarrones, fruta confitada y grajeas de colores.