



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambient



CATEGORÍA

Pastelería

## ENROLLADO DE MOKA

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Premium Pionono</a>	0.537
Huevos	0.429
Agua	0.027
Aceite	0.107
<b>Peso total:</b>	<b>1.100</b>

#### Grupo 2

Ingrediente	KG
<a href="#">Bakels Instant Cream Doble Chocolate</a>	0.115
<a href="#">Relleno Moka Cream</a>	0.275
Agua helada	0.160
Café instantáneo	0.010
Agua	0.020
<b>Peso total:</b>	<b>0.580</b>

**Grupo 3**

Ingrediente	KG
<u>Trufa Oscura Bakels</u>	0.040
<u>Trufa Blanca Bakels</u>	0.040
Barquillos de Chocolate	-
Café en Grano	0.004
<b>Peso total:</b>	<b>0.084</b>

**MÉTODO****PROCEDIMIENTO:*****Plancha de Pionono:***

Colocar en el bowl de la batidora el huevo, el agua y el Premium Pionono, con ayuda del batidor de globo integrar todo y batir de 6 a 8 minutos a velocidad media/alta. Detener la batidora y agregar el aceite, continuar batiendo por 1 a 2 minutos a velocidad media y esparcir toda la masa sobre una bandeja de 65cm x 45cm con papel manteca y ligeramente engrasada con Desmoldante 65. Llevar a horno precalentado a 180°C por 6 a 8 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar completamente.

***Crema de Chocolate:***

Colocar en el bowl de la batidora el agua helada y el Bakels Instant Cream Doble Chocolate, con ayuda del batidor de globo, integrar por completo y batir a velocidad baja por 2 minutos, luego a velocidad media 2 minutos más y a velocidad media alta por 1.5 minutos. Terminar a velocidad baja por 1 minuto y agregar el Relleno Moka Cream. Disolver el café en el agua caliente y una vez frío agregar a la mezcla anterior, integrar bien y reposar la crema en el frío hasta el momento de su uso.

***Para el armado:***

1. Retirar el pionono de la bandeja y despegar del papel manteca, emparejar la altura de todo el pionono y cortar a lo ancho para formar 2 piezas de pionono.
2. Esparcir la crema de moka a lo largo de una pieza y enrollar para formar el pionono.
3. Colocar el pionono sobre una base y decorar la parte superior con ayuda de un cucurucho, Trufa Oscura y Trufa Blanca para formar rallitas de manera diagonal sobre toda la superficie del pionono.
4. Con ayuda de una manga y boquilla estrella, formar picos con la crema de moka para pasar a decorar finalmente con un poco de café en grano tostado y barquillos de chocolate.