



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

## FRAISSER DE FRESAS

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Premezcla Bizcochuelo Especial</u>	0.250
Agua	0.075
Huevos	0.125
<b>Peso total:</b>	<b>0.450</b>

#### Grupo 2

Ingrediente	KG
Crema Pastelera Instantánea	0.140
Leche fresca	0.360
Mantequilla sin sal	0.200
<u>Crema Bakels Delight</u>	0.200
Colapiz	0.010
<b>Peso total:</b>	<b>0.910</b>

#### Grupo 3

Ingrediente	KG
Fresas	0.500
<u>Relleno de Frutilla</u>	0.040
<b>Peso total:</b>	<b>0.540</b>

## MÉTODO

### PROCEDIMIENTO:

1. Incorporar los ingredientes del Grupo 1 en un bowl y batir con canastilla por 6 minutos a velocidad alta.
2. Verter la mezcla en un molde y hornear a 160°C por 50 minutos.
3. Batir la Crema Pastelera Instantánea con la leche fresca por 7 minutos a velocidad alta, luego agregar la mantequilla derretida y batir por un par de minutos más hasta homogeneizar.
4. Añade el Delight batido a la crema pastelera. Luego añadir la colapiz hidratada.
5. Cortar las fresas por la mitad y ponerlo alrededor del molde.
6. Cortar el bizcochuelo en dos y poner una capa en la base.
7. Verter una capa del mousse y poner fresas cortar. Luego verter otra capa del mousse y poner la otra capa del bizcochuelo. Finalmente, verter lo restante del mousse y llevar a refrigerar.
8. Desmoldar y decorar con Relleno Frutal de Frutilla y fresas.