BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado

CATEGORÍA

Pastelería

MOUSSE CORAZÓN APASIONADO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
American Brownie	0.250
Agua	0.200
Huevos	0.050
Aceite	0.050

Peso total: 0.550

Grupo 2

Ingrediente	KG
Bakels Instant Cream Vainilla	0.300
Agua	0.500

Peso total: 0.800

Grupo 3

Ingrediente	KG
Relleno de Frutilla	0.300

Peso total: 0.300

Grupo 4

Ingrediente	KG
Colapiz	0.020
Agua	0.100
Peso total:	0.120

Grupo 5

Ingrediente	KG
Relleno de Frutilla	-
Peso total:	0.000

MÉTODO

1. Incorporar en el bowl los ingredientes del **Grupo 1**, batir por 30 segundos a velocidad baja. Batir por 4 minutos a velocidad media hasta homogeneizar toda la mezcla.
2. Dosificar en un molde en forma de corazón previamente engrasado y hornear 40 min. a 180 °C y dejar enfriar.
3. Para el mousse, mezclar los ingredientes del **Grupo 2** hasta disolver. Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad media alta durante 4 a 8 min. Luego mezclar de manera manual con el **Grupo 3** hasta incorporar.
4. Diluir el colapiz en el agua y llevarlo por 15 seg. al microondas. Luego mezclarlo con el mousse previamente realizado.
5. Añadir el mousse al molde del brownie y llevar a refrigeración por 24 horas o llevar a congelación por 2 horas.
6. Decorar con **Relleno Frutal de Frutilla** y grageas al gusto.