



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

PANETÓN DE MANJAR Y TRUFA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Relleno Manjar Cream IND	0.200
Relleno Caramel Toffee	0.100
Relleno Manjar Cream GC	0.100
Peso total:	0.400

Grupo 2

Ingrediente	KG
Trufa Oscura Bakels	0.180
Pecanas	0.010
Almendras	0.010
Azúcar en polvo	0.005
Peso total:	0.205

MÉTODO

Preparación del panetón

1. Una vez frío el panetón, hacemos 4 cortes horizontales para dividirlo en 5 discos de la misma altura.
2. Aplicamos **Relleno Manjar Cream IND** al primer disco y esparcimos uniformemente.
3. Posicionamos el siguiente disco encima y repetimos el proceso con los **Rellenos Caramel Toffe y Manjar Cream GC**.

Decoración

1. Tras terminar de rellenar el Panetón, calentamos la **Trufa Oscura** hasta obtener una consistencia líquida.
2. Bañamos al Panetón con la **Trufa Oscura** hasta tapanlo por completo.
3. Antes de que la trufa se solidifique, decoramos con frutos secos por encima. Dejamos reposar.
4. Finalmente, espolvoreamos con Azúcar en polvo.