



## CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



## CATEGORÍA

Pastelería

# PIONONO DE RED VELVET

## INGREDIENTES

### Grupo 1

| Ingrediente                          | KG           |
|--------------------------------------|--------------|
| <a href="#">Premezcla Red Velvet</a> | 0.600        |
| Ovalett                              | 0.010        |
| Huevos                               | 0.500        |
| Agua                                 | 0.100        |
| <b>Peso total:</b>                   | <b>1.210</b> |

### Grupo 1a

| Ingrediente        | KG           |
|--------------------|--------------|
| Aceite             | 0.015        |
| <b>Peso total:</b> | <b>0.015</b> |

### Grupo 2

| Ingrediente                                   | KG           |
|-----------------------------------------------|--------------|
| <a href="#">Bakels Instant Cream Vainilla</a> | 0.170        |
| Agua                                          | 0.280        |
| <b>Peso total:</b>                            | <b>0.450</b> |

### Grupo 3

Ingrediente

Relleno de Frutilla

KG

0.450

**Peso total:** 0.450

### Grupo 4

Ingrediente

Trufa Blanca Bakels

Fresas

KG

-

-

**Peso total:** 0.000

## MÉTODO

### PROCEDIMIENTO:

1. Incorporar los ingredientes del Grupo 1 en un bowl y batir con canastilla por 7 minutos a velocidad alta.
2. Incorporar el ingrediente del Grupo 1a y batir a velocidad baja.
3. Hornear a 170°C por 7 minutos.
4. Añadir los ingredientes del Grupo 2 y batir hasta obtener la crema chantilly.
5. Combinar la crema chantilly con el Relleno Frutal de Frutilla.
6. Estirar la plancha de pionono y rellenarlo. Finalmente, enrollarlo.
7. Decorar con Trufa Blanca y fresas.