



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

## RELÁMPAGOS CREMOSOS DE AMOR

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Pasta Choux</u>	0.500
Agua	0.225
Huevos	0.400
Aceite	0.125
<b>Peso total:</b>	<b>1.250</b>

#### Grupo 2

Ingrediente	KG
<u>Bakels Instant Cream Vainilla</u>	0.600
Agua o leche	1.000
<b>Peso total:</b>	<b>1.600</b>

#### Grupo 2a

Ingrediente	KG
<u>Relleno Vainilla Cream</u>	0.600
<b>Peso total:</b>	<b>0.600</b>

### Grupo 3

Ingrediente

Azúcar en polvo

KG

-

**Peso total:** 0.000

### MÉTODO

1. Batir los ingredientes del **Grupo 1** por 12 minutos a velocidad media alta, hasta conseguir una mezcla cremosa suave y con brillo.
2. Dosificar la mezcla usando una manga y boquilla rizada y colocarlo sobre bandejas engrasadas.
3. Hornear a 150 °C por 20 a 25 min. aprox. y enfriar.
4. Para el relleno, 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 mezclarlo directamente con el **Grupo 2a**.
5. Rellenar los relámpagos con el relleno previamente realizado y luego decorar con azúcar impalpable y frutas frescas a elección.