



## CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



## CATEGORÍA

Pastelería

# RELÁMPAGOS DE AMOR

## INGREDIENTES

### Grupo 1

Ingrediente

Pasta Choux

Agua

Huevos

Aceite

KG

0.500

0.225

0.400

0.125

**Peso total:** 1.250

### Grupo 2

Ingrediente

Crema Pastelera Instantánea

Agua o leche

KG

0.500

0.135

**Peso total:** 0.635

### Grupo 3

Ingrediente

Trufa Blanca

Trufa Oscura Bakels

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 3** por 2 min. aprox. a velocidad media hasta homogenizar. Dejar reposar por 6 min. y luego batir a velocidad alta hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa.
5. Inyectar los relámpagos con la crema pastelera.
6. Decorar los relámpagos con **Trufa blanca o Trufa oscura** previamente calentado en baño maría y grajeas al gusto.