





Ambiente



Pastelería

# **RELÁMPAGOS DE AMOR**

## **INGREDIENTES**

### Grupo 1

 Ingrediente
 KG

 Pasta Choux
 0.500

 Agua
 0.225

 Huevos
 0.400

 Aceite
 0.125

 Peso total: 1.250

#### Grupo 2

Ingrediente KG

Crema Pastelera Instantánea
Agua o leche
0.500
0.135
Peso total: 0.635

#### Grupo 3

Ingrediente KG
Trufa Blanca
Trufa Oscura Bakels
-

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.