



RECETARIO

Delicioso



TENEROSO



Momias de Hotdog

[Ver página](#)



Cake pops de miedo

[Ver página](#)



Red Velvet tenebroso

[Ver página](#)

CONTENIDO

Momias de Hotdog



Momias de Hotdog

Rendimiento: 40 unidades pequeñas

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA:		
Harina Nicolini Pastelera	100%	200
Margarina Opan	50%	100
Finita en polvo Umsha	35%	70
Yema de huevo	25%	50

RELLENO	Unidades
Mini hotdog	40

EQUIPOS A USAR



Balanza
calibrada



Batidora



Rodillo



Bandejas
para hornear

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes



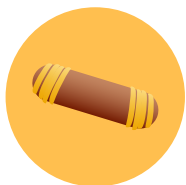
01. En una batidora cremar la margarina con la finita en polvo, una vez que esté bien cremado añadir las yemas.



02. Una vez que la mezcla esté homogénea agregar la harina y seguir mezclando.



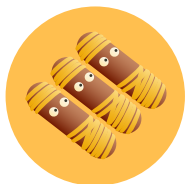
03. Colocar la masa en film y llevar a refrigeración por 30 minutos. Luego estirar la masa con un poco de harina y cortar el tiras delgadas.



04. Forrar los minihotdog con las tiras de masa, dándole forma de momia.



05. Barnizar con huevo batido y llevar al horno por 12 minutos a 160 °C (tiempo y temperatura referencial)



06. Enfriar y decorar con mayonesa y colorante comestible.



Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco.

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en los procesos de horneado, enfriado y decoración.

Cake Pops de miedo



Cake pops de miedo

Rendimiento: 15 cake pops

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
Harina Nicolini Pastelera	100%	280
Leche fresca	89%	250
Azúcar granulada blanca	71%	200
Huevo	54%	150
Margarina Primavera Kekera	36%	100
Polvo de hornear	2%	5
Bicarbonato	1%	3
Saborizante artificial sabor a vainilla Umsha	1%	3
DECORACIÓN		
Manjar blanco		100
BAÑO DE CHOCOLATE		
Cobertura blanca		200
Colorante a la grasa		15



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes



01. En un bowl de batidora cremar la margarina junto con el azúcar granulada hasta que este completamente integrados.



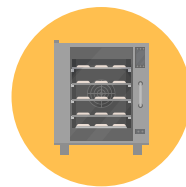
02. Seguido agregar los huevos uno a uno junto con el saborizante a vainilla.



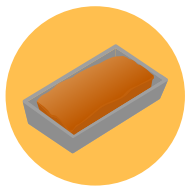
03. Agregar los insumos secos: harina, polvo de hornear y bicarbonato intercalando con la leche.



04. Mezclar con paleta hasta integrar.



05. Dosificar en un molde diametro 20 cm y hornear a 150 °C por 35 minutos. Tiempo y temperatura referencial



06. Dejar enfriar.

Armado y decoración



01.

Desmenuzar el keke en un bowl y agregar el manjar blanco hasta llegar a la textura deseada para formar las esferas de masa y colocar los palitos de chupete.



02.

Diluir la cobertura blanca y teñirla con colorante a la grasa.



03.

Finalmente decorar con líneas de chocolate blanco o de colores.

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en los procesos de horneado, enfriado y decoración.

Red Velvet Tenebroso



Red Velvet Tenebroso

Rendimiento: 1 Torta de diámetro 18

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
DECORACIÓN		
Harina Nicolini Premium	100%	420
Azúcar granulada blanca	98%	412
Leche fresca	86%	360
Margarina Primavera multiusos	43%	180
Huevo	43%	180
Cocoa	7%	30
Colorante en gel rojo	3%	12
Vinagre	2%	7
Saborizante a esencia de vainilla Umsha	2%	7
Bicarbonato	2%	7
Polvo de hornear	2%	7
Sal	1%	3

RELLENO: FROSTING DE CHOCOLATE BLANCO	
Margarina Primavera multiusos	60
Queso crema	160
Finita en polvo Umsha	1000
Crema de leche	40
Chocolate blanco	130

DECORACIÓN: BUTTERCREAM	
Margarina Primavera multiusos	400
Finita en polvo Umsha	800
Colorante en gel negro	15
Cocoa en polvo	15
Colorantes de diferentes colores	30

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Batidora



Manga pastelera



Boquilla diseño pasto



Espátula

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes



01.

En la batidora cremar la margarina con el azúcar hasta lograr un cremado prolijo, seguido agregar los huevos.



02.

Añadir la esencia sabor a vainilla y seguir batiendo.



03.

Aparte cortar la leche agregando el vinagre y dejar reposar por unos minutos.



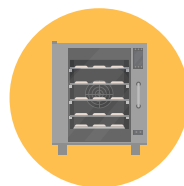
04.

Agregar esta mezcla a la batidora y también añadir los insumos secos: harina, polvo de hornear, bicarbonato y cocoa. Mezclar a velocidad media hasta integrar intercalando con la leche cortada.



05.

Distribuir la mezcla en 3 moldes diámetro 18, previamente engrasados y con papel manteca en la base.



06.

Llevar al horno por 40 minutos a 140 °C (aproximadamente)

Buttercream:

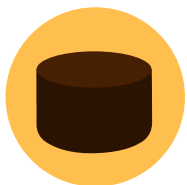


01. En una batidora, suavizar la margarina y batir junto con la finita en polvo y la cocoa.



02. Agregar el colorante de acuerdo al color deseado.

Decoración:



01. Rellenar la torta con frosting y cubrir las paredes con la buttercream.



02. Decorar las paredes cubriendo también la superficie.



03. Finalmente colocar los rosetones de buttercream de diferentes colores.



04. Opcional: colocar toper de Halloween.



Conservación

Una vez decorada la torta deberá conservarse en refrigeración.

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en los procesos de horneado, enfriado y decoración.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP