

PASTEL RICHCREME® VAINILLA Y CHOCOLATE

Método de preparación

Etapa 1

1. Verter el huevo fresco en el recipiente de la batidora, agregar el RichCreme® Chocolate y Vainilla.
2. Mezclar con paleta durante 1 minuto en primera velocidad.
3. Cremar durante 3 minutos en segunda velocidad.

Etapa 2

4. Incorporar el agua y el aceite vegetal y mezclar durante 1 minuto en primera velocidad.
5. Retirar la mezcla adherida en la pared del envase con una espátula.
6. Cremar durante 3 minutos en segunda velocidad.

Etapa 3

7. Colocar el batido en moldes engrasados.
8. Hornear de acuerdo al tipo de producto.
 - a. Muffins: aproximadamente de 30 a 35 minutos a 190 °C.
 - b. Roscas y panques: aproximadamente 35 minutos a 180 °C.
 - c. Pasteles: aproximadamente 35 minutos a 170 °C.

Cantidades

Etapa 1

Tamaño del lote	Grande	Mediano	Pequeño	Casero
RichCreme® Chocolate y Vainilla	20.0 kg	10.0 kg	4.0 kg	1.0 kg
Huevo fresco	7.0 kg	3.5 kg	1.4 kg	350 g

Etapa 2

Tamaño del lote	Grande	Mediano	Pequeño	Casero
Aceite vegetal	6.0 kg	3.0 kg	1.2 kg	300 g
Agua	4.5 kg	2.25 kg	900 g	225 g

