BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración

CATEGORÍA

Día del Padre 2021

PRODUCTO TERMINADO

Pie

PIE DE DURAZNO

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Harina	0.150
Yemas de Huevo	0.200
Margarina Repostera BAKELS	0.125
Azúcar Impalpable	0.080
	Peso total: 0.555

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelerax BAKELS	0.150
Leche	0.450
Durazno picado	0.150
Nuez	0.050
	Peso total: 0.800

MÉTODO

MASA

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar hasta obtener una masa homogénea (no batir).
3. Dejar reposar en refrigeración por 15 minutos.
4. Estirar la masa y colocarla sobre un molde previamente engrasado.

RELLENO Y DECORACIÓN

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir la Pastelerax con la leche hasta obtener una crema homogénea.
3. Sobre la masa colocar la crema con el durazno picado y las nueces.
4. Rallar el sobrante de masa sobre la preparación.
5. Hornear el pie a 160°C C por 30 minutos.
6. Dejar enfriar, espolvorear azúcar impalpable y servir.