

FICHA TÉCNICA

NOME DA ELABORACIÓN: CUPCAKES RECHEOS		DATA : 20/02/2012
PARTICIPANTE: Sofía Fernández domínguez GRUPO: 2º C.S. Dirección de Servizos de Restauración		
INGREDIENTES:	CANTIDADE	FOTO (OPCIONAL)
Buttercream: Azucre glass Manteiga Leite Capecake: Fariña Manteiga Azucre glass Leite Ovos Fermento en po Esencia de vainilla Recheo: Noces Crema de cacao	 225 gr. 125 gr. 5 culleradas 125 gr. 125 gr. 125 gr. 5 culleradas 2 7 gr. 10 ½ bote	
Nº racións →12		
PREELABORACIÓNS: Buttercream: mesturar os ingredientes coa varilla. Mesturar a crema de cacao coas noces para o recheo.		
ELABORACIÓN: Mesturar a manteiga e o azucre ata conseguir unha crema. Engadir os ovos un por un. Tamizar a fariña e o fermento e engadir á crema. Por último, a esencia de vainilla e o leite e cocer no forno 15-20 minutos a 180º co forno requeutado. Unha vez fríos baleiramos e reenchemos coa crema de chocolate con noces.		
OBSERVACIÓNS: Manter a temperatura ambiente.		