

Bizcochos afrutados



Toofruit® Mango

N° 1557

Otras aplicaciones:
Bombonería, confitería, heladería, galletería



1. Bizcocho dulce

Mantequilla: 150 g	Harina: 350 g
Azúcar glas: 200 g	Almendra molida: 150 g
Huevo: 1	Sal: 5 g
Yema de huevo: 20 g	Leche en polvo: 20 g
Agua: 30 g	

Poner la mantequilla a temperatura de pomada, añadir el azúcar glas y mezclar en la batidora con la paleta.

Incorporar el huevo, la yema y el agua, y cremar la mezcla.

Añadir luego la harina, la almendra molida, la sal y la leche en polvo, y amasar.

Reservar en el refrigerador durante una noche. Al día siguiente, estirar la masa a 3-4 mm de espesor, cortar cuadrados con un cortapastas acanalado.

Colocar en una bandeja y hornear 25-30 minutos a 150°C, sacando del horno cuando tengan un color dorado uniforme.

2. Cobertura de mango

Chocolate blanco: 1000 g	Toofruit® mango: 200 g
Manteca de cacao: 120 g	

Triturar todos los ingredientes, ajustar la mezcla y moldear las tabletas.