

## Composición

1. Tapita de alfajor
2. Relleno de dulce de leche
3. Cobertura de chocolate



## Tapita de Alfajor

|                    |      |   |
|--------------------|------|---|
| Tegral Allegro     | 1000 | g |
| Harina 0000        | 250  | g |
| Maicena            | 250  | g |
| Manteca            | 400  | g |
| Huevos enteros     | 200  | g |
| Leche              | 50   | g |
| Azúcar negra       | 50   | g |
| Carat Decorcrem SA | 150  | g |

## Método

- Suavizar la manteca e incorporar los huevos, el Tegral Allegro, azúcar negra, leche, harina y maicena.
- Agregar el Carat Decorcrem SA y mezclar lentamente hasta integrar y homogeneizar la masa.
- Brindar reposo a la masa en cámara de frío, por lapso de una hora.
- Estirar, cortar en círculos de 15 g c/u, estibar en placas rectangulares.
- Llevar a frío de cámara por un lapso de 40 minutos.
- Cocinar aproximadamente a 170°C durante 10 minutos aproximadamente.

## Relleno de dulce de leche

|                          |      |   |
|--------------------------|------|---|
| Dulce de leche repostero | 3450 | g |
|--------------------------|------|---|

## Método

- Dentro de la manga, depositar dulce de leche repostero.
- Disponer de las tapas y con la manga con Dulce de leche, realizar copitos.
- Dejar secar a temperatura ambiente por 24 horas.

## Cobertura de chocolate

|                            |      |   |
|----------------------------|------|---|
| Carat Coverliq Semi Amargo | 1150 | g |
|----------------------------|------|---|

## Método

- Bañar los copitos con chocolate Carat Coverliq.

## Rendimiento aproximado

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Rendimiento en piezas | 230 unidades |
| Rendimiento por pieza | 30 g         |

