

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Masa | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Plant Based** | 500 | g |  |  | * Arenar Tegral Satín CC Chocolate, harina, fécula de maíz y Mimetic 32, incorporar la leche vegetal y unir hasta formar una masa * Estirar de 4mm de espesor y refrigerar. * Con cortante numero 6 cortar los círculos, colocarlos en una placa con antiadherente. * Hornear a 170° por 10/12 minutos dependiendo del horno. * Dejar enfriar. |
| Harina 0000 | 125 | g |  |  |
| Fécula de Maíz | 125 | g |  |  |
| **Mimetic 32** | 200 | g |  |  |
| Leche Vegetal | 100 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Relleno y Baño | | | | | Procedimiento |
| Dulce de Almendras repostero | 500 | g |  |  | * Con ayuda de una manga pastelera colocar dulce de almendras en una de las galletas y colocar otra para formar el alfajor. * Emparejar la superficie para que luego el bañado sea prolijo. * Dejar orear 1 hs. para que el dulce forme una leve película y no se desforme al manipularlo * Calentar Carat Coverliq a 45° y bañar los alfajores. |
| **Carat Coverliq Semiamargo** | 1000 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Tips & Trucos

Es importante no amasar de más la masa para que no genere liga y se contraigan los discos en la cocción.

En el armado, las partes planas (las que estaban en contacto con la placa de horno) quedarán hacia afuera para lograr un acabado más prolijo con el bañado.

#### Rendimiento

Rinde 60 piezas / porciones de 35 g.