

Triángulos veganos de frutos secos con VEGAN CAKE MIX y PASTA AVELLANA CON TROZOS

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa de galleta

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Margarina	0,320 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,060 kg
<u>Agua</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,480 kg

Relleno

Mermelada de albaricoque	0,500 kg
Avellanas troceadas	0,400 kg
Almendras fileteadas	0,400 kg
Azúcar	0,150 kg
Margarina	0,100 kg
Canela en polvo	0,015 kg
<u>Agua</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,765 kg

- Hervir los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 2 – 3 minutos.
- Dividir la masa de galleta en dos piezas de 0,740 kg, laminar una “manta” de 3 mm de grosor, colocarla en dos bandejas de 60 x 20 cm y precocer a 190 °C durante 8 – 10 minutos.
- Repartir 0,880 kg de relleno en cada bandeja sobre la masa de galleta precocida, cocer a 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en triángulos y decorar con chocolate.

