Catálogo de inspiración de la temporada de Primavera-Verano 2022

© 2022 Dawn Food Products, Inc.

Blondies de malvavisco con confeti

- Bakery Essentials™ Carnival Blend Decorettes (03032091)
- Harina común*
- Dawn Exceptional® R&H® Richcreme® Vanilla Cake Base (00435926)
- Bakery Essentials™ Huevos enteros*
- Bakery Essentials™ Corn Syrup (02506254)
- Azúcar morena ligera*
- Sal kosher
- Bakery Essentials™ Pure Vanilla Extract (03038215)
- Mantequilla sin sal*
- Gertrude Hawk™ Magical Pink & Yellow Marshmallow Flavored Morsels (03045398)
- Kraft™ Marshmallow Mini Jet Puffed (00751893)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)

En un recipiente para mezclar pequeño, combina las 7.5 oz de decorettes con 0.5 oz de harina común y reserva. Con una batidora de plataforma con el accesorio de paleta, mezcla 5 libras de base de crème cake, 1 libra de huevos enteros, 7 oz de jarabe de maíz, 1 libra de azúcar morena, 0.5 oz de sal y 0.05 oz de extracto de vainilla. Mezcla 1 minuto en la primera velocidad, luego 2 minutos en la segunda velocidad. Reúne todo el contenido del tazón y luego añade 11 oz de mantequilla y 4 oz de agua. Mezcla 2 minutos en la segunda velocidad. Reúne nuevamente todo el contenido del tazón y añade 8 oz de la mezcla de chispas y harina, 8 oz de magical morsels y 2 oz de mini malvaviscos. Mezcla en la primera velocidad durante 30 segundos.

Rocía y cubre dos bandejas de tamaño medio. Deposita 4 libras de batido y extiéndelo hasta los bordes de la bandeja. Añade 2 oz de chispas y 4 oz de magical morsels. Hornea a 350° F hasta que se asiente. Espolvorea rápidamente con malvaviscos para que se adhieran a los blondies mientras todavía están calientes. Es posible que debas volver a colocar los blondies en el horno 30 a 60 segundos para ayudar a adherir los malvaviscos a los blondies. Congela la preparación. Desmolda y corta mientras están congelados (este paso es opcional, pero los blondies se desmoldarán y rebanarán mucho más fácilmente si están congelados).

Consejo del chef: mezclar las chispas y la harina es opcional, ya que esto permite que las chispas se distribuyan más uniformemente en la masa sin que los colores se destiñan. Esto se puede realizar anticipadamente y se puede almacenar, solo asegúrese de mezclar nuevamente para que las chispas con harina no se separen durante su almacenamiento.

* Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Pastel de té con limón y arándanos

- Dawn Exceptional® R&H® RichCreme® Vanilla Cake Base (00435926)
- Bakery Essentials™ Huevos enteros*
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Agua
- Dawn Lemon Fruit Bits (00015784)
- Bakery Essentials™ Lemon Glace Fruit Peels (03035368)
- Wyman's® Grade A Wild Blueberries (00077727)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952) o Dawn Exceptional® EZ Open™ White Flat Icing (03012130)

Mezcla la base para pastel siguiendo las instrucciones del fabricante. Por cada libra de batido, añade 6 % de trozos de limón, 10 % de cáscara de limón y 30 % de arándanos. Deposita 2 libras de batido en bandejas de 4 1/2" x 9" rociadas con aceite y hornea a 350° F hasta que el pastel esté ligeramente esponjoso al tacto. Deja enfriar 10 minutos, luego retira del molde y deja enfriar completamente. Cubre con cobertura blanca y decora con arándanos frescos.

* Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Pastelito de Fresa cubierto en Chocolate

- Dawn Exceptional® R&H® Angel Food Cake Mix (00598039)
- Agua
- Dawn Exceptional® Cream Cheese Buttercreme Style Icing (02437863)
- Dawn Strawberry Fruit Bits (00015867)
- Van Leer® Shine Dark Chocolate EZ-Melt Wafers (02496364)
- Fresas frescas

Forra una bandeja para cupcakes de tamaño convencional con papel protector. Mezcla el pastel según las instrucciones del fabricante y luego usa una cuchara negra n.° 30 para depositar 1.5 oz de batido en cada molde. Hornea a 370° F hasta que los cupcakes queden ligeramente esponjosos al tacto. Deja enfriar por completo. Por cada libra de cobertura, incorpora 2 oz de trozos de fruta. Coloca la crema de mantequilla saborizada en una manga pastelera con una boquilla con punta de estrella abierta y haz una roseta en la parte superior de cada cupcake.

Para las fresas: derrite el chocolate. Sumerge las fresas en el chocolate preparado y colócalas en una bandeja cubierta con papel para hornear; guárdalas en el refrigerador. Coloca el chocolate restante en una manga pastelera sin punta; haz un orificio pequeño. Haz un diseño de charco "que gotea" en la parte superior del cupcake y coloca inmediatamente encima la fresa bañada en chocolate.

Dona de coco y ube

- Dawn Exceptional® Majestic® Vanilla Mix (00007997)
- Agua
- Leche de coco enlatada*
- Flavorchem® Natural Ube Flavor Type (03039823)
- Chefmaster® Neon Blue Liqua-Gel Color (02333954)
- Chefmaster® Princess Pink Liqua-Gel Color (02457621)
- Chefmaster® Violet Liqua-Gel Color (02333938)
- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952) o Dawn Exceptional® E-Z Open™ White Flat Icing (3012130)
- Bakery Essentials™ Sweetened Coconut Flake (02493716)

Prepara la mezcla para donas según las instrucciones del fabricante con los siguientes ajustes: 22.5 % de agua, 22.5 % de leche de coco, 0.45 % de saborizante de ube, 0.25 % de color azul, 2 % de color rosado y 0.45 % de color violeta. Fríelas y déjalas enfriar por completo. Colorea la cobertura para donas con color violeta y sumerge las donas en la cobertura, decora con coco.

* Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Pastel Creamsicle de naranja

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Dawn Orange Fruit Bits (00015818)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional® Rich Taste Cream Cheese Filling Pouch Pak (02405092)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)
- Chefmaster® Sunset Orange Liqua-Gel Color (02333871)

Prepara la mezcla de pastel siguiendo las instrucciones del fabricante. Por cada libra de batido preparado, incorpora 1 oz de trozos de naranja y color en gel de naranja. Rocía y coloca papel para hornear en moldes redondos de 8", y deposita 16 oz de batido en cada uno. Hornea a 350° F hasta que el pastel quede ligeramente esponjoso al tacto. Deja enfriar por completo. Corta cada capa de pastel por la mitad. Usarás tres medias capas para cada pastel. Por cada libra de crema de mantequilla, incorpora 1.5 oz de trozos de fruta y color en gel naranja.

Corta una tabla de repostería por la mitad y coloca una mitad de pastel encima. Coloca cobertura de naranja en los bordes para formar un dique. Completa con relleno de queso crema. Repite con tres capas y cubre con crema de mantequilla de naranja. Decora la parte superior con crema de mantequilla blanca con una boquilla con punta de cestería.

Consejo del chef: si está disponible para ti, usa Dawn Exceptional® Orange Buttercreme Style Icing (02441004) en lugar de colorear la crema de mantequilla blanca.

Pastel del Orgullo

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Chefmaster® Red Red Liqua-Gel Color (02333912)
- Chefmaster® Tulip Red Liqua-Gel Color (02333920)
- Chefmaster® Sunset Orange Liqua-Gel Color (02333871)
- Chefmaster® Lemon Yellow Liqua-Gel (02333946)
- Chefmaster® Leaf Green Liqua-Gel Color (02333813)
- Chefmaster® Royal Blue Liqua-Gel Color (02333821)
- Chefmaster® Violet Liqua-Gel Color (02333938)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)

Prepara la mezcla de pastel siguiendo las instrucciones del fabricante. Colorea las capas con color en gel. Se necesitan ambos colores en gel rojo para lograr el tono de rojo perfecto. Rocía y cubre con papel para hornear moldes redondos de 8", y deposita 8 oz de batido en cada uno. Hornea a 350° F hasta que el pastel quede ligeramente esponjoso al tacto. Deja enfriar por completo.

Con una cuchara verde n.° 12, rellena y cubre el pastel con crema de mantequilla blanca para cubrir migas. En tazones separados, colorea la cobertura blanca con colores en gel. Se necesitan ambos colores en gel rojo para lograr el tono de rojo perfecto. Coloca las coberturas en bolsas de repostería con las puntas abiertas. En el envoltorio plástico, aplica líneas gruesas de cobertura una al lado de la otra tocando cada color. Enrolla suavemente el envoltorio plástico para formar un cilindro de cobertura arcoíris. Corta el extremo y colócalo en una manga pastelera con una boquilla con punta francesa grande. Haz una cuerda en el borde por encima del pastel.

Celebra el mes del ORGULLO en junio

Donas brillantes del Orgullo

- Dawn Exceptional® Raised A Mix (00025437)
- Red Star® Compressed Yeast (00917958)
- Agua
- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952) o Dawn Exceptional® E-Z Open™ White Flat Icing (3012130)
- Chefmaster® Red Red Liqua-Gel Color (02333912)
- Chefmaster® Tulip Red Liqua-Gel Color (02333920)
- Chefmaster® Sunset Orange Liqua-Gel Color (02333871)
- Chefmaster® Lemon Yellow Liqua-Gel Color (02333946)
- Chefmaster® Leaf Green Liqua-Gel Color (02333813)
- Chefmaster® Royal Blue Liqua-Gel Color (02333821)
- Chefmaster® Violet Liqua-Gel Color (02333938)
- Kerry™ Red Sanding Sugar (01044817)
- Kerry™ Orange Sanding Sugar (03033531)
- Kerry™ Yellow Sanding Sugar (01053214)
- Kerry™ Green Sanding Sugar (01109679)
- Kerry™ Blue Sanding Sugar (00264598)
- Kerry™ Purple Sanding Sugar (02468438)

Prepara la mezcla para donas de acuerdo con las instrucciones del fabricante y dale forma de anillos a la masa. Fríelas y déjalas enfriar por completo. Coloca la cobertura para donas en 6 tazones, colorea una roja, una naranja, una amarilla, una verde, una azul y una morada. Se necesitan ambos colores en gel rojo para lograr el tono de rojo perfecto. Coloca el azúcar gruesa en tazones separados. Sumerge las donas en la cobertura de color y luego en el azúcar gruesa del color correspondiente.

Muffin de café con queso y cereza

- Dawn Exceptional® R&H® RichCreme® Vanilla Cake Base (00435926)
- Bakery Essentials™ Huevos enteros*
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Chopped Fruit Cherry Filling (02410380)
- Dawn Exceptional® Rich Taste Cream Cheese Filling Pouch Pak (02405092)
- Dawn Exceptional® Streusel (00027078)
- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952) o Dawn Exceptional® E-Z Open™ White Flat Icing (3012130)

Rocía una bandeja grande para pastelillos y recubre con papel protector. Mezcla la base para pastel de crema siguiendo las instrucciones del fabricante. Usa una cuchara verde n.° 12 para depositar el batido en cada cavidad, introduce 0.5 oz de relleno de cereza y 0.5 oz de relleno de queso crema en los muffins. Cubre la parte superior con streusel y hornea a 350° F hasta que los pastelitos queden ligeramente esponjosos al tacto. Deja enfriar por completo, retira del molde y salpica con la cobertura blanca.

* Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Pastel Rustico Red Velvet

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ Red Velvet Cake Mix (00547862)
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Agua
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional® Cream Cheese Buttercreme Style Icing (02437863)
- Mona Lisa™ Semi-Sweet Chocolate Cereal Coated Crispearls (03033999)
- Kerry™ Kingsblingz Gold Crystal Sprinkles (01368697)

Prepara el pastel siguiendo las instrucciones del fabricante. Deposita 1 libra del batido preparado en moldes de 8 pulgadas rociados y revestidos con papel. Hornea a 350° F hasta que el pastel quede ligeramente esponjoso al tacto. Deja enfriar por completo. Cada pastel necesitará 3 capas y una extra para decorar la parte superior de cada pastel.

Rellena y cubre las migas con la mantequilla de queso crema. Rompe una capa de pastel sin cobertura en trozos de diferentes tamaños y decora la parte superior del pastel en forma de media luna, luego rocía perlas y chispas doradas.

Consejo del chef: para los trocitos de pastel para decorar, usa las rondas de pastel de terciopelo rojo viejas o del día anterior. Los pasteles de algunos días se rompen más fácilmente, y así lograrás una bonita decoración en la parte superior.

* Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

¿Sabías que el pastel de terciopelo rojo es un postre común para celebrar el Juneteenth (Día de la Emancipación)?

¡Perfectos para el Día del Padre!

Cupcakes de pretzels y cerveza

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ Devil's Food Cake Mix (00495128)
- Cerveza negra
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Pretzels
- Van Leer® Shine Dark Chocolate EZ- Melt Wafers (02496364)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)
- Kerry™ KingsBlingz Grande Pearl Sprinkles (02388628)
- Kerry™ 12/14 White Non-Pareils (01043752)

Forra moldes grandes para cupcakes con papel. Prepara el pastel según las instrucciones del fabricante reemplazando el agua por la cerveza negra y luego usa una cuchara gris n.° 8 para depositar 3.5 oz de batido en cada cavidad. Hornea a 350° F hasta que los cupcakes queden ligeramente esponjosos al tacto. Deja enfriar por completo.

Derrite el chocolate. Sumerge los pretzels hasta la mitad en el chocolate preparado y colócalos en una bandeja cubierta con papel para hornear; guárdalos en el refrigerador. Coloca la crema de mantequilla blanca en bolsas de repostería con puntas abiertas de diferentes tamaños. Añade cobertura sobre los cupcakes para que parezcan burbujas y cubre inmediatamente con perlas grandes y bolitas nonpareils blancas. Coloca encima un pretzel bañado en chocolate.

Consejo del chef: ¿no tienes cerveza negra a la mano? ¡Se puede usar cualquier cerveza en esta receta!

Dona Old Fashioned de frambuesa y limonada

- Bakery Essentials™ 6 Color Rainbow Decorettes (03031162)
- Bakery Essentials™ Yellow Decorettes (03032152)
- Kerry™ 12/14 Pink Non-Pareils Sprinkles (01128851)
- Kerry™ Kingsblingz Diamond Crystal Topping (01363126)
- Kerry™ KingsBlingz Grande Pearl Sprinkles (02388628)
- Dawn Exceptional® Lemon Old Fashioned Mix (02484773)
- Agua
- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952) o Dawn Exceptional® E-Z Open™ White Flat Icing (3012130)
- Dawn Raspberry Icing Fruit Bits (00015859)
- Chefmaster® Princess Pink Liqua-Gel Color (02457621)

Para las chispas: combina 1 libra de decoración arcoíris, 1 libra de decoración amarilla, 12 oz de bolitas nonpareils rosadas, 8 oz de azúcar gruesa y 12 oz de perlas grandes. Guarda la preparación.

Prepara la mezcla para donas old fashioned de limón según las instrucciones del fabricante. Fríelas y déjalas enfriar por completo. Por cada libra de cobertura, usa 1 oz de trozos de fruta. Colorea con color en gel rosado. Sumerge las donas en la cobertura de frambuesa y cubre inmediatamente con las chispas preparadas.

Dona de fresa con chispas

- Kerry™ Pastel Confetti (02385260)
- Kerry™ 12/14 White Non-Pareils (01043752)
- Kerry™ Pink Sanding Sugar (01053157)
- Kerry™ KingsBlingz Grande Pearl Sprinkles (02388628)
- Bakery Essentials™ Pink Decorettes (03032589)
- Dawn Exceptional® Majestic® Strawberry 'N Cream Mix (00008581)
- Agua
- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952) o Dawn Exceptional® E-Z Open™ White Flat Icing (3012130)
- Dawn Strawberry Fruit Bits (00015867)

Para las chispas: combina 1 libra de chispas confeti, 8 oz de bolitas nonpareils blancas, 12 oz de azúcar gruesa rosada, 12 oz de perlas grandes y 8 oz de chispas rosadas. Guarda la preparación.

Prepara las donas de fresa según las instrucciones del fabricante. Fríelas y déjalas enfriar por completo. Por cada libra de cobertura para donas, añade 1 oz de trozos de fruta. Sumerge las donas en la cobertura de fresa y cubre inmediatamente con las chispas preparadas.

Paste de Lima

- Corteza de galletas Graham*
- Bakery Essentials™ Huevos enteros*
- Dawn Key Lime Pie Flavored Filling (02406082)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing and Filling Liquid (00492687)

Baña la base de pastel preparada de 9" con yema de huevo, hornea a 375° F hasta que esté dorada. Deja enfriar por completo. Coloca 1 libra 12 oz de relleno de pastel de lima agria en la corteza y alisa los bordes. Decora la parte superior como lo desees con crema batida.

Consejo del chef: para pintar la superficie con huevo, usa huevos enteros y agua en proporción de 2:1. Por ejemplo, por cada libra de huevo utilizada, agrega 8 oz de agua. Mezcla y agrega una pizca de sal si lo deseas.

* Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Brownies patrióticos

- Dawn Exceptional® R&H® Fudgey Brownie Mix (00874223)
- Agua
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952) o Dawn Exceptional® E-Z Open™ White Flat Icing (03012130)
- Chefmaster® Red Red Liqua-Gel Color (02333912)
- Chefmaster® Burgundy Wine Liqua-Gel Color (02333897)
- Chefmaster® Navy Blue Liqua-Gel Color (02471788)
- Dawn Exceptional® Classic Chocolate Fudge Icing (00878902)
- Kerry™ Red, White, and Blue Star Sprinkles (02311728)

Prepara la mezcla de brownie según las instrucciones del fabricante. Coloca papel para hornear en una bandeja de tamaño medio y rocía con aceite en aerosol. Coloca 3 libras de batido, extiéndela hasta los bordes y hornea a 350° F hasta que esté lista. Deja que los brownies se enfríen por completo y luego congélalos. Desmolda y corta mientras están congelados (este paso es opcional, pero los brownies se desmoldarán y rebanarán mucho más fácilmente si están congelados). Coloca la cobertura blanca en dos tazones separados. Colorea una roja, con los colores rojo y borgoña, y la otra azul; reserva. Unta los brownies con la cobertura de ganache templada, decora con las coberturas de color preparadas y espolvorea con las chispas patrióticas.

Donas rellenas de moras

- Azúcar granulada*
- Saborizante de vainilla transparente de Bakery Essentials™*
- Dawn Exceptional® Raised A Mix (00025437)
- Red Star® Compressed Yeast (00917958)
- Agua
- Dawn Exceptional® Mixed Berry Filling (02504331)
- Dawn Chopped Fruit Blueberry Filling (02405399)
- Dawn Exceptional® Pureed Fruit with Seeds Raspberry Filling Pouch Pak (02405282)
- Dawn Exceptional® Diced Fruit Dark Red Strawberry Filling Pouch Pak (02407824)

Para el azúcar para donas de vainilla: mezcla 5 libras de azúcar granulada con 1 oz de vainilla transparente. Extiende una capa uniforme sobre las bandejas de papel y deja reposar a temperatura ambiente durante la noche. Muele el azúcar en un procesador de alimentos hasta que esté finamente molida.

Prepara la mezcla para donas de acuerdo con las instrucciones del fabricante y dale forma a la masa en Bismarks. Fríelas y déjalas enfriar por completo. Cubre las donas generosamente con azúcar de vainilla. Llena con los rellenos de moras deseados.

Consejo del chef: el saborizante para el azúcar es opcional; esta divertida técnica también se puede utilizar con otros sabores.

* Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Pan danés de duraznos con crema

- Dawn Exceptional® Danish Mix (00491069)
- Agua
- Bakery Essentials™ Huevos enteros*
- Red Star® Compressed Yeast (00917958)
- Bakery Essentials™ Roll-In Bakers Margarine (02505529)
- Dawn Exceptional® Bavarian Creme Filling Pouch Pak (02404903)
- Peach Slices IQF (00216333)
- Dawn Sprayable Clear Fruit & Pastry Glaze (00737075)
- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952) o Dawn Exceptional® E-Z Open™ White Flat Icing (3012130)

Prepara la mezcla danesa de acuerdo con las instrucciones del fabricante, y utiliza la fórmula danesa en la bolsa, incluida la laminación. Deja leudar durante la noche.

Al día siguiente, aplana a 1/3 pulgadas y corta en cuadrados de 5" x 5". Coloca papel para hornear en una bandeja y coloca el pan danés en las bandejas con papel. Deja leudar 20 minutos. Coloca un cuadrado de crema de Baviera sobre la masa danesa, y deja un espacio de una pulgada alrededor de los bordes. Coloca los duraznos encima en forma de abanico, hornea a 350° F hasta que estén dorados y pincela o rocía con glaseado mientras siguen calientes después de salir del horno. Decora con cobertura blanca una vez que se enfríen.

* Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Rollo de confeti

- Bakery Essentials™ Roll-In Bakers Margarine (02505529)
- Azúcar granulada*
- Bakery Essentials™ Natural and Artificial Butter & Vanilla Flavor (03037157)
- Dawn Exceptional® Danish Mix (00491069)
- Red Star® Compressed Yeast (00917958)
- Agua
- Kerry™ Daisy Flower Decorettes (02388777)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Thinnest Set Fast Finish Original Donut Glaze (00139519)

Para el relleno: mezcla 16 oz de margarina, 16 oz de azúcar granulada, 0.25 oz de sal 7.5 g de saborizante. Guarda la preparación.

Prepara la mezcla de acuerdo con las instrucciones del fabricante, sigue la fórmula de masa dulce, añade 0.15 % de mantequilla y saborizante de vainilla. Una vez que la masa se eleve, pliégala en 8 % de chispas. Lleva la masa a un rectángulo de 15" x 48" y extiende 1 libra 8 oz o seis cucharadas grises n.° 8 de relleno hasta llegar a los bordes. Enrolla la masa y córtala en trozos de 2". Colócalos en posición vertical en bandejas de 8" x 8" bien rociadas. Deja leudar 20 minutos. Hornea a 350° F hasta que queden doradas. Desmolda inmediatamente, cubre con glaseado y decora con chispas.

Consejo del chef: ¿te encanta esta idea, pero prefieres no incluir las chispas de temporada? ¡Prueba Kerry™ Pastel Sequins (02313493) en cambio!

¿Tienes problemas para saber cuándo se ha horneado tu pan? Las masas leudadas se templan a 200° F cuando se hornean.

* Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Pastel Tres Leches con coco tostado

- Bakery Essentials™ Huevos enteros*
- Dawn Exceptional® Baker's Request™ Coconut Flavored Cake Mix (02494863)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow® Evaporated Milk (00706145)
- Leche de coco enlatada*
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing and Filling Liquid (00492687)
- Bakery Essentials™ Sweetened Toasted Coconut Flake (02493724)

Coloca 16 % de huevos enteros y 100 % de mezcla en un tazón de una batidora de pedestal equipada con el accesorio de paleta y sigue las instrucciones de la bolsa para la etapa uno; añade 16 % de agua en la etapa dos y 16 % de aceite en la etapa tres. Rocía y coloca papel para hornear en dos moldes redondos de 8", y deposita 14 oz de batido en cada uno. Hornea hasta que el pastel quede dorado y ligeramente esponjoso al tacto. Deja enfriar por completo. Mezcla partes iguales en peso de leche condensada endulzada, leche evaporada y leche de coco. Pesa el pastel; vierte el mismo peso en preparación de leches sobre el pastel y deja que se impregne totalmente. Rellena y cubre con crema batida. Decora con coco tostado.

Consejo del chef: al cambiar la cantidad de ingredientes de esta receta en esta mezcla se abre la miga, lo que permite una mayor absorción de líquidos. Puedes utilizar este método para preparar cualquiera de nuestras mezclas para pastel Tres Leches de Baker's Request™.

* Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

¿Te encanta esta idea pero no te sientes cómodo haciendo el pastel Tres Leches? Simplemente sigue las instrucciones de la bolsa para preparar la mezcla de pastel de coco y omite las leches.

Galletas de azúcar de manzana

- Dawn Exceptional® R&H® RichCreme® Vanilla Cake Base (00435926)
- Mantequilla sin sal*
- Bakery Essentials™ Pure Vanilla Extract (03038215)
- Bakery Essentials™ Huevos enteros*
- Leche entera
- Dawn Chocolate Buttercreme Style Icing (02440981)
- Dawn Exceptional® Light Green Buttercreme Style Icing (02441062)
- Dawn Exceptional® Red Buttercreme Style Icing (02439984)

En el tazón de una batidora de pedestal equipada con el accesorio de paleta, mezcla 4 libras de base para pastel de crema, 1 libra de mantequilla sin sal derretida, 0.8 oz de extracto de vainilla, 1.8 oz de huevos enteros y 1.8 oz de leche entera. Bate hasta que se incorpore y la mezcla tenga el aspecto de masa para galletas. Forma un círculo plano con la masa, envuélvelo con plástico y colócalo en el refrigerador hasta que se enfríe por completo. Estira hasta llegar a 6 mm de grosor y corta con un cortador de galletas con forma de manzana. Hornea a 350° F hasta que se asiente por completo y empiece a cambiar de color en las orillas. Deja enfriar por completo. Con una boquilla recta pequeña, forma un tallo con la crema de mantequilla de chocolate. A continuación, utiliza una boquilla de hoja para agregar una hoja de crema de mantequilla verde claro y, por último, utiliza una boquilla con punta de estrella abierta con crema de mantequilla roja para moldear la manzana.

Consejo del chef: si deseas que las galletas tengan sabor a manzana, comunícate con tu representante de ventas de Dawn para solicitarle los saborizantes de manzana a fin de mezclarlos con la cobertura antes de decorar.

*Comunícate con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

#InspiredByDawn

Nuestro objetivo es inspirar el éxito de la panadería cada día.

¡Queremos ver tus creaciones de la Guía de inspiración de invierno de Dawn!

Utiliza el hashtag #InspiredByDawn para mostrar tus productos y tener la oportunidad de aparecer en las redes sociales de Dawn.

Confianza establecida

Durante más de 100 años, los clientes han contado con Dawn Foods para ayudarles a hacer crecer sus negocios de panadería con la combinación adecuada de experiencia en productos, innovaciones, perspectivas globales e inspiración de panadería. Desde panaderías ordinarias hasta grandes fabricantes, **Dawn Foods ayuda a nuestros clientes a marcar los momentos que importan en la vida.**

1.800.292.1362 **DawnFoods.com**

Dawn®

© 2022 Dawn Food Products, Inc.