

MASA

1) Las galletas de sabor vainilla (maná) son trituradas por la procesadora, hasta lograr conformar harina, luego son cernidas para corroborar una harina uniforme.

2) La harina es unificada con el manjar, hasta conseguir una mezcla homogénea y que no se pegue a las manos

RELLENO

1) Primeramente, se distribuye la mezcla sobre el molde que está ubicado en una prensa, previamente de poner la masa en el molde se pone el papel aluza y luego una porción de masa que pesa 60g.

2) Con la ayuda del papel aluza se desmolda la base de galleta de la matriz.

3) Se inicia cubriendo la base de galleta con el chocolate, el cual se encuentra en baño maría, posteriormente se mantiene en el congelador por entre 5 a 10 minutos.

4) Manzana cocida: Las manzanas son troceadas en pequeñas particiones, las que luego son aliñadas con jugo de limón y azúcar. Se hierve agua condimentada con canela, se le agregan los pedazos de manzana y se deja cocinar (30 min).

5) Las almendras se trocean finamente con cuchillo.

ARMADO

1) Por último, con ayuda de la cucharadita de café se rellena con la manzana la base y luego se concluye con una cubierta de almendras troceadas.

INGREDIENTES

- Galletas Maná: 27g
- Manjar: 30g
- Compota manzana: 12g
- Almendras: 1 ctda.
- Chocolate: 6g

Se realiza una masa compacta envuelta en chocolate para un mejor agarre, en donde el relleno reduce el dulzor y otorga cierta humedad.



MASA

1) Trituración de galletas: se toma como partida el triturar la galleta hasta llegar a formar una harina, pero se opta por sólo triturarla hasta llegar a una galleta molida.

2) Combinar la miga de galleta con queso crema y pisca de orégano.

RELLENO

1) Picar champiñones y pimentones.

2) Unir el queso crema con los ingredientes.

ARMADO

1) Con una cantidad de 44 gr de masa salada se rellena una matriz cubierta con aluza.

2) Se compacta la masa con una prensa

3) El proceso se repite hasta completar la forma para desprender el bocado utilizando la aluza.

4) Una vez sacado el bocado, este se rellena.

FORMA

1) Se creó una matriz cónica que moldea la masa, otorgando un bocado con forma volcánica.

INGREDIENTES

- Galleta Crackelet : 10 unidades
- Queso Crema: 23 gr
- Orégano: 1 gr
- Queso Crema: 5,5 gr
- Pimentón: 1/4 cucharada
- Champiñón: 1/2 cucharada

Se realiza un bocado que consta de una masa compactada con un relleno que brinda un contraste de texturas saladas.



