



## CATEGORÍA

Pastelería



## EVENTO

Primavera

# BIENMESABE

## INGREDIENTES

### Grupo Base

| Ingrediente                                       | KG           |
|---------------------------------------------------|--------------|
| <a href="#">PM Bizcocho Pastelero Plus Bakels</a> | 0.500        |
| Huevos                                            | 0.340        |
| Agua                                              | 0.060        |
| <b>Peso total:</b>                                | <b>0.900</b> |

### Grupo Remojo

| Ingrediente                            | KG           |
|----------------------------------------|--------------|
| <a href="#">Remojo 4 Leches Bakels</a> | 0.200        |
| Leche                                  | 0.500        |
| <b>Peso total:</b>                     | <b>0.700</b> |

### Grupo Decoración

| Ingrediente                          | KG           |
|--------------------------------------|--------------|
| <a href="#">Merengue Plus Bakels</a> | 0.300        |
| Agua                                 | 0.125        |
| Coco rallado                         | 0.050        |
| <b>Peso total:</b>                   | <b>0.475</b> |

## MÉTODO

### Base

- Incorporar en la batidora el agua, huevos y la PM Bizcocho Pastelero Plus.
- Mezclar en batidora con globo, en velocidad baja durante 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad alta durante 10 minutos.
- Verter la mezcla en 2 moldes redondos de 20 cms de diámetro por 7 cms de alto.
- Hornear a 180° C durante 38 a 40 minutos.

### Remojo

- Incorporar la leche y la mezcla Remojo 4 Leches en un bowl grande.
- Mezclar con batidor manual durante 2 a 3 minutos o hasta obtener una mezcla homogénea.

### Decoración

- En un bowl verter el agua y Merengue Plus.
- Utilizar el globo de la batidora eléctrica y batir en velocidad lenta durante 1 minuto, después cambiar a velocidad alta y batir durante 10 minutos.
- Utilizar manga repostera y una boquilla rizada.

### Montaje

- Cortar el bizcocho en 3 partes.
- Con cuidado sumergir el bizcocho en el remojo.
- Aplicar coco rallado en la superficie y repetir el proceso.
- Realizar una película delgada de merengue para una mejor adherencia de los rosetones.
- Finalizar con coco rallado en la superficie.

(Receta para 2 tortas de 15 personas)