



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día de la Madre

LIGHT MOMMY CAKE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Light	0.500
Huevos	0.340
Agua	0.060
Peso total:	0.900

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream estándar Light	0.300
Agua	0.500
Peso total:	0.800

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida	0.200
Arándanos	0.075
Frambuesas	0.075
Frutilla Fresca	0.075
Peso total:	0.425

Grupo Remojo

Ingrediente
Agua
Estevia en gotas

KG
0.300
0.005

Peso total: 0.305

MÉTODO

Base

- Incorporar los ingredientes al bowl de la batidora y batir con globo 1 minutos a velocidad lenta y 9 minutos velocidad rápida.
- Terminar la mezcla batiendo por 1 minuto en velocidad lenta.
- Disponer mezcla en molde de bizcocho de 22 cms.
- Hornear a 180°C durante 40 minutos aproximadamente.
- Enfriar y reservar.

Crema

- Agregar al bowl de la batidora el agua e Instant Cream Estándar Light.
- Batir con globo durante 1 minuto a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.
- Reservar

Montaje

- Hacer dos cortes transversales al bizcocho light, obteniendo tres partes.
- Reservar.
- Preparar remojo con el agua y la estevia. Aplicar en cada capa de bizcocho.
- Disponer una parte de bizcocho light de base, agregar 100 gramos de crema, 100 gramos de Relleno Frutal Frambuesa, 25 gramos de arándanos, 25 gramos de frambuesas y 25 gramos de frutillas. Tapar con una parte de bizcocho light.
- Repetir proceso hasta completar.
- Cubrir torta con Instant Cream Estándar Light y decorar con frutos rojos a justo.

(Receta para 1 unidad)