BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Día de la Madre

MOM'S CARROT CAKE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Carrot Cake	0.500
Huevos	0.190
Agua	0.155
Aceite Vegetal	0.140
	Peso total: 0.985

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.400
Agua	0.290
Relleno Cheese Cream	0.745
	Peso total: 1.435

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Pistachos	0.020
	Peso total: 0.020

MÉTODO

Base

-Incorporar en la batidora el agua, huevos, aceite y la premezcla Carrot Cake.
-Mezclar con lira en velocidad baja por 1 minuto.
-Limpiar las paredes de la batidora y se continuar batiendo en velocidad media durante 5 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea.
-Verter la mezcla en molde redondo de 20 cm x 7 cm de alto.
-Hornear a 170° C durante 55 a 58 minutos.

Relleno

-En un bowl de la batidora, con la ayuda de la paleta ablandar Cheese Cream, trasvasar y reservar.
-Luego en bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
-Incorporar Instant Cream Estándar, mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
-Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos.
-Incorporar relleno cremoso reservado Cheese Cream y mezclar hasta tener una mezcla homogénea.

Montaje

-Retirar la corteza del bizcocho con un cuchillo de sierra, luego cortar por la mitad.
-Aplicar 350 gramos de frosting y colocar la otra mitad del bizcocho.
-Utilizar una manga repostera y una boquilla rusa.
-Reservar 450 gramos del frosting.
-Cubrir con la ayuda de una espátula y decorar con la manga repostera.
-Decorar con pistachos triturados.

(Receta para torta de 20 personas)