



CATEGORÍA

Pastelería



ORANGE DESSERT

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Orange Cake	0.200
Huevos	0.070
Agua	0.070
Agua	0.070
Peso total:	0.410

Grupo Mousse

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.180
Agua	0.270
Crema Pastelera Plus Sabor Naranja	0.075
Agua	0.190
Relleno Lemon Cream Bakels	0.135
Gelatina Sin Sabor	0.015
Agua	0.065
Peso total:	0.930

Grupo Decoración

Ingrediente

Diamante Glaze

KG

0.015

Peso total: 0.015

MÉTODO

Base

- Incorporar en la batidora el huevos, agua, aceite y la PM Orange Cake.
- Mezclar en la batidora con lira, a velocidad baja durante 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad media durante 5 minutos.
- Preparar molde rectangular (20,5 x 32 cm) con Desmoldante 65 y verter toda la mezcla.
- Hornear a 180° C durante 18 a 20 minutos.
- Una vez frío el queque Orange Cake, comenzar con la preparación del mousse.

Mousse

- Para la crema Pastelera sabor Naranja, en un bowl disponer los 190 gramos de agua y el polvo, luego mezclar con batidor de globo manual durante 2 a 3 minutos.
- Por otro lado, reconstituir Instant Cream Estándar con agua refrigerada (entre 8 a 10°C), mezclar con con globo en velocidad alta durante 2 minutos .
- Posteriormente, mezclar la crema Instant Cream junto con la Pastelera Sabor Naranja y batir en velocidad lenta.
- Por otro lado, una taza colocar el agua y gelatina, calentar en horno microondas durante 1:30 minutos en temperatura media alta (ir mezclando cada 30 segundos).
- Luego agregar la gelatina disuelta a la mezcla de las cremas y batir durante 30 segundos.

Decoración

- Luego verter el batido del mousse sobre el bizcocho elaborado anteriormente.
- Refrigerar durante 4 a 6 horas.
- Luego pasar un cuchillo alrededor del molde o con la ayuda de un soplete bordear el molde para desprender.
- Aplicar Diamante Glaze en la superficie.

(Semifrío para 15 personas)