BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Día del Niño

PASTEL TRICOLOR

INGREDIENTES

Grupo Base Cream Velvet

Ingrediente	KG
PM Cream Velvet Bakels	0.250
Huevos	0.125
Agua	0.050
Aceite Vegetal	0.025
	Peso total: 0.450

Grupo Base Red Velvet

Ingrediente	KG
PM Red Velvet Bakels	0.250
Huevos	0.087
Agua	0.078
Aceite Vegetal	0.067
	Peso total: 0.482

Grupo Base Brown Velvet

Ingrediente	KG
PM Brown Velvet Bakels	0.250
Huevos	0.075
Agua	0.100
Aceite Vegetal	0.050
	Peso total: 0.475

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.150
Agua	0.250
	Peso total: 0.400

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Chocolate Cream	0.700
	Peso total: 0.700

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Cacao en Polvo Dulce	0.005
	Peso total: 0.005

MÉTODO

Bases Velvet
-Incorporar en la batidora el agua, huevos, aceite y la Premezcla Velvet.
-Mezclar con lira en velocidad baja por 1 minuto.
-Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad media durante 5 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea.
-Verter la mezcla en molde de 20 x 30 cm y 3 cm de altura, con papel mantequilla.
-Hornear a 180° C durante 20 minutos.
-Repetir el proceso con cada Premezcla Velvet.

Crema
-En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
-Incorporar polvo de 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
-Reservar.

Montaje
-En la base dejar el bizcocho Brown Velvet y aplicar 350 gramos de Relleno Chocolate Cream.
-Luego cubrir con bizcocho Cream Velvet y aplicar 350 gramos de Relleno Chocolate Cream.
-Posteriormente, cubrir con bizcocho Red Velvet, en la superficie verter crema tipo chantilly y distribuirla con la ayuda de una espátula.
-Utilizar un colador y polvorear cacao dulce.
-Dimensionar en rectángulos de 8 x 5 cm.

(Receta para 16 porciones)