



CATEGORÍA

Pastelería, Pies



EVENTO

Día de la Madre

PIE DE FRAMBUESA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Galleterax Bakels	0.400
Huevos	0.050
Margarina	0.095
Peso total:	0.545

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Cheese Cream	0.150
Relleno Lemon Cream Bakels	0.150
Pastelera Plus Bakels	0.060
Agua	0.150
Instant Cream Nata	0.087
Agua	0.125
Gelatina Sin Sabor	0.015
Agua	0.075
Peso total:	0.812

Grupo Decoración

Ingrediente

Frambuesas

Menta fresca

Frutilla Glaze

KG

0.070

0.005

0.030

Peso total: 0.105

MÉTODO

Base

- En el bowl de la batidora, agregar todos los ingredientes.
- Batir con lira durante 1 minuto en velocidad lenta, luego 3 minutos en velocidad rápida.
- Estirar la masa en mesón, con uslero y cubrir molde de tarta de 24 cm.
- Hornear a 220°C durante 10 a 12 minutos.
- Enfriar y reservar.

Relleno

- Hidratar gelatina y reservar.
- En un bowl agregar la crema Pastelera Plus y 150 gramos agua.
- Batir de forma manual por 1 a 2 minutos y reservar.
- En el bowl de la batidora, agregar Instan Cream Nata y 125 gramos de agua.
- Batir 1 minuto a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida, reservar.
- En un recipiente, agregar Cheese Cream, Lemon Cream, crema pastelera y la crema nata, mezclar hasta incorporar los ingredientes y reservar.
- Calentar la gelatina hidratada durante 40 segundos en microondas y agregar a la mezcla anterior.
- Incorporar ingredientes y Reservar.

Montaje

- Disponer la masa de tarta y verter dentro de ella la mezcla de relleno. -Emparejar y refrigerar durante 4 horas.
- Pasado el tiempo de refrigeración, agregar Frutilla Glaze y distribuir en la superficie.
- Decorar con frambuesas y hojas de menta.

(Receta para 1 unidad)