



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día de la Madre

POSTRE MACETAS

INGREDIENTES

Grupo Bizcocho

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Chocolate	0.200
Huevos	0.136
Agua	0.024
Peso total:	0.360

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Frutilla	0.120
Agua	0.200
Peso total:	0.320

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frutilla Bakels	0.100
Relleno Frutal Berries	0.100
Peso total:	0.200

Grupo Chocolate

Ingrediente

Chockex Premium Dark

KG

0.600

Peso total: 0.600

MÉTODO

Bizcocho

- Incorporarlos al bowl de la batidora la PM Bizcochox, los huevos y el agua.
- Batir con globo durante 1 minutos en velocidad lenta, luego 10 minutos en velocidad rápida y finalizar batiendo en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Aplicar Desmoldante 65 a un molde de 16 cm y luego verter batido del bizcocho.
- Hornear a 180°C por 36 a 38 minutos.
- Enfriar y reservar.
- Una vez frío realizar 3 cortes de forma horizontal y con la ayuda de un corta pasta de 5 cm de diámetro, cortar 7 unidades por capa.

Chocolate

- Utilizar un vasos desechables de 7 oz (11 unidades).
- Fundir la cobertura de chocolate a baño maría o en horno microondas en temperatura media- alta.
- Remover el chocolate cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezuquino, por un tiempo total de 3 minutos.
- El chocolate no debe superar los 45°C.
- Verter chocolate en el vaso hasta cubrirlo por completo, retirar el excedente. Repetir este proceso 3 veces por cada vaso (10 vasos).
- Finalmente, cada vaso debe pesar alrededor de 50 gramos.
- Todo el chocolate restante se coloca en el vaso, para cuando este frío se pueda pasar por el rallador.
- Reservar todos los vasos en refrigerador.

Crema

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Frutilla, 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

- *Manipular productos con guantes.
- Desprender vaso plástico con la ayuda de una tijera.
- Si los vasos de chocolate se encuentran opacos, pasar rápidamente el soplete con una distancia de 15 cm para evitar que se derrita, esto para darles brillo.
- Luego, en el interior de cada vaso se deben aplicar 10 gramos de Instant Cream Frutilla y 10 gramos de Relleno Frutal Frutilla.
- Incorporar bizcocho y aplicar remojo.
- Posteriormente aplicar 10 gramos de crema y 10 gramos de Relleno Frutal Berries.
- Volver a incorporar una capa de bizcocho y aplicar remojo.
- Finalmente, aplicar 10 gramos de crema Instant Cream Frutilla, decorar con viruta de chocolate, migas de bizcocho, frutilla natural y menta.
- *Opcional: agregar a la decoración nueces molidas.

(Receta para 10 unidades)