



CATEGORÍA

Pastelería, Semifrío



EVENTO

Línea Light

SEMIFRÍO LIGHT DE FRAMBUESA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Light	0.100
Huevos	0.068
Agua	0.012
Peso total:	0.180

Grupo Relleno Mousse

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar Light	0.150
Agua	0.250
Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida	0.200
Yogurt Natural	0.155
Gelatina Sin Sabor	0.013
Agua	0.060
Peso total:	0.828

Grupo Decoración

Ingrediente

Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida

Gelatina Sin Sabor

Agua

KG

0.220

0.020

0.120

Peso total: 0.360

MÉTODO

Bizcocho

- Incorporar en la batidora el agua, huevos y la PM Bizcocho Pastelero Light.
- Mezclar en la batidora con globo, en velocidad baja durante 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad media durante 7 minutos.
- Verter la mezcla en molde redondo de 20 cms de diámetro.
- Hornear a 180° C durante 18 a 20 minutos.

Relleno Mousse

- En un bowl mezclar el yogurt y el Relleno Frutal Sin Azúcar Añadida y reservar.
- Reconstituir Instant Cream Estándar Light con agua refrigerada (entre 8 a 10°C).
- Mezclar con globo, en velocidad alta durante 2 minutos.
- En una taza hidratar gelatina y colocar en horno microonda durante 2 minutos, verificar cada 30 segundos, hasta que este completamente disuelta.
- Incorporar la mezcla reservada de yogurt con Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida a la crema y batir en velocidad lenta.
- Incorporar la gelatina disuelta y mezclar durante 1 minuto en velocidad lenta.

Decoración de Gelatina

- En un bowl aplicar el Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida.
- En una taza hidratar gelatina y colocar en horno microonda durante 1 minuto, verificar cada 30 segundos, hasta que este completamente disuelta.
- Incorporar la gelatina al Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida y unir con ayuda de un mezquino.

Decoración

- En la base de un molde colocar el bizcocho, aplicar remojo o Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida (opcional).
- Verter el relleno tipo mousse.
- Refrigerar durante 4 a 6 horas.
- Aplicar decoración de gelatina en la superficie y enfriar durante 2 horas.
- Luego pasar un cuchillo alrededor del molde para desprender.
- Decorar con frambuesas y menta.

(Receta para 15 unidades)