



TARTELETA DARK CHERRY

INGREDIENTES

Grupo Base Tarta

Ingrediente	KG
PM Red Velvet Bakels	0.500
Harina	0.200
Margarina	0.100
Huevos	0.120
Peso total:	0.920

Grupo Crema Pastelera

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Bakels	0.400
Agua	1.000
Peso total:	1.400

Grupo Dark Cherry

Ingrediente	KG
Dark Cherry	2.600
Peso total:	2.600

MÉTODO

Base Tarta

- Cremar materia grasa en un bowl, solo si está muy firme.
- Incorporar la PM Red Velvet, harina y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media y seguir batiendo durante 2 a 3 minutos.
- Extender masa dando un espesor 0,5 cm y enrollar con uslero para disponer en moldes de tartas (10 x 2 cm).
- Peso aproximado de masa por molde, es de 100 gramos.
- Hornear a 200°C durante 10 a 12 minutos.

Crema Pastelera

- Incorporar en un bowl el agua y el polvo de la Crema Pastelera Plus.
- Mezclar con un batidor manual durante 2 a 3 minutos.
- Reservar en manga repostera.

Montaje

- Sobre las bases aplicar 100 a 105 gramos de crema pastelera reconstituida, luego cubrir con 200 gramos de Dark Cherry.
- Decorar con stroisser o galleta de bases de tartaleta.

(Receta para 13 tartas)