



CATEGORÍA

Pastelería, Torta Desnuda



EVENTO

Día de la Madre

TORTA BROWN VELVET PARA MAMÁ

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Brown Velvet Bakels	0.500
Huevos	0.150
Agua	0.200
Aceite Vegetal	0.100
Peso total:	0.950

Grupo Remojo

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frutilla Bakels	0.080
Agua	0.185
Peso total:	0.265

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Instant Cream Frutilla	0.150
Agua	0.250
Relleno Frutal Frutilla Bakels	0.120
Peso total:	0.520

MÉTODO

Base

- Incorporar en la batidora los huevos, agua, aceite y la premezcla Brown Velvet.
- Mezclar con globo en velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad media alta durante 5 minutos.
- Verter la mezcla en el molde redondo de 20 cm x 7 cm de alto.
- Hornear a 180° C durante 55 a 58 minutos.
- Con precaución dejar el molde enfriar al revés.

Remojo

- Hervir el agua, luego dejar enfriar.
- Verter en una juguera o minipimer el agua y el Relleno Frutal Frutilla.
- Luego mezclar el contenido durante 1 a 2 minutos y reservar.

Crema

- En un bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar 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

- Retirar corteza y realizar 2 cortes en el bizcocho.
- Aplicar remojo a cada trozo de bizcocho, 80 gramos por capa.
- En la base del bizcocho, en el centro, aplicar 120 gramos de Relleno Frutal Frutilla y cubrir con crema sabor frutilla.
- Montar bizcocho y aplicar crema en forma de rosetones.
- Decorar con crema sabor frutilla.

(Receta para torta de 15 personas)