BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Día de la Madre

TORTA CHARLOTTE

INGREDIENTES

Grupo Bizcocho

Ingrediente	KG
PM Bizcochox	0.250
Agua	0.030
Huevos	0.070
	Peso total: 0.350

Grupo Galletas

Ingrediente	KG
PM Bizcochox	0.250
Agua	0.010
Huevos	0.105
Azúcar granulada	0.025
	Peso total: 0.390

Grupo Semifrío

Ingrediente	KG
Instant Cream Frutilla	0.225
Agua	0.375
Relleno Frutal Frutilla Bakels	0.300
Gelatina Sin Sabor	0.020
Agua	0.100
	Peso total: 1.020

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Instant Cream Frutilla	0.125
Agua	0.075
Frutilla Fresca	0.050
	Peso total: 0.250

MÉTODO

Bizcocho
-En el bowl de la batidora agregar todos los ingredientes
-Batir con globo durante 1 minuto a velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida.
-Posteriormente, batir 1 minuto más a velocidad lenta.
-Verter mezcla en molde redondo con base desmontable de 24cm.
-Hornear a 200°C durante 10 a 12 minutos.
-Enfriar y reservar.

Galletas
-En el bowl de la batidora agregar todos los ingredientes.
-Batir con globo durante 1 minuto en velocidad lenta y 5 minutos velocidad rápida.
-Verter mezcla en manga pastelera con boquilla lisa.
-Manguear galletas con forma tradicional, sobre lata de horno con papel engrasado (de 8 a 10 gramos cada galleta).
-Hornear a 180°C durante 5 a 6 minutos.
-Enfriar y reservar

Semifrío
-Hidratar gelatina y reservar.
-En el bowl de la batidora agregar Instant Cream Frutilla y el agua.
-Batir con globo durante 1 minuto velocidad lenta y 2 minutos en velocidad rápida.
-Posteriormente, agregar Relleno Frutal Frutilla y mezclar.
-Por otro lado, calentar la gelatina reservada por 40 segundos en microondas y agregar a la mezcla anterior.
-Continuar batiendo en velocidad lenta hasta incorporar todos los ingredientes.
-Reservar hasta el montaje.

Montaje
-En un molde redondo con base desmontable, disponer el bizcocho.
-Montar galletas de champagne por los costados y verter la mezcla de semifrío sabor frutilla.
-Emparejar la mezcla con la ayuda de una espátula y refrigerar por 4 horas.
-En el bowl de batidora agregar Instant Cream Frutilla y el agua.
-Batir durante 1 minuto en velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.
-Verter la mezcla en manga pastelera con boquilla risada y decorar torta semifrío
-Lavar, secar y cortar en mitades las frutillas.
-Decorar torta.

(Receta para una torta de 15 personas)