



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Padre

TORTA CHOCOLATE MOCA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Extra	0.500
Agua	0.275
Peso total:	0.775

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Moca	0.300
Agua	0.500
Peso total:	0.800

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Chocolate Cream Bakels	0.140
Peso total:	0.140

MÉTODO

Base

-En el bowl de la batidora, incorporar agua y PM Bizcocho Pastelero Extra.

-Mezclar a velocidad lenta por 1 minuto, luego limpiar las paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa, seguir

batiendo a velocidad alta durante 6 a 8 minutos.

-Finalizar batiendo 1 minuto a velocidad baja.

-Verter mezcla en moldes de 22 cm y hornear a 180°C por aproximadamente 50 a 60 minutos.

-Dejar enfriar completamente el producto antes de rellenar.

Relleno

-Agregar al bowl de la batidora el agua e Instant Cream Moca.

-Batir con globo durante 1 minuto a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.

-Reservar.

Montaje

-Hacer dos cortes al bizcocho en forma horizontal.

-Disponer una base de bizcocho y aplicar 140 gramos de relleno Chocolate Cream.

-Luego, cubrir con otro disco de bizcocho y aplicar 40 gramos de Instant Cream moca.

-Finalmente, disponer del último disco de bizcocho.

-Para cubrir la torta, aplicar 170 gramos de Instant Cream Moca.

-Decorar a gusto.

-Refrigerar y servir.

(Receta para 1 torta de 15 personas)