



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Niño

## TORTA CONFETI

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Bizcocho Pastelero Extra</a>	0.360
Agua	0.198
Mostacillas	0.040
<b>Peso total:</b>	<b>0.598</b>

#### Grupo Crema

Ingrediente	KG
<a href="#">Instant Cream Estándar</a>	0.300
Agua	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>0.800</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Relleno Frutal Banana</a>	0.250
<b>Peso total:</b>	<b>0.250</b>

### MÉTODO

#### Base

-Incorporar en la batidora el agua y la PM Bizcocho Pastelero Extra.

- Mezclar con globo en velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad alta durante 7 minutos.
- Luego incorporar las mostacillas con movimientos envolventes.
- Verter la mezcla en un molde redondo de 20 cm de diámetro por 7 cm de alto.
- Hornear a 180° C por 55 minutos.

**Crema**

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar, 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**

- Por otro lado, en el bizcocho frío realizar tres cortes de forma horizontal.
- Con la ayuda de una espátula repostera, aplicar 100 gramos de Relleno Frutal Banana en el centro de uno de los bizcochos.
- Luego con la ayuda de una manga repostera aplicar crema y cubrir.
- Repetir el proceso en la siguiente capa.
- Posteriormente, disponer la última capa de bizcocho y aplicar crema cubriendo por completo la torta.
- En la superficie decorar con Relleno Frutal Banana y crema, en la base, decorar con mostacillas.

**(Receta torta para 15 personas)**