



CATEGORÍA

Pastelería, Tortas Bizcocho



TORTA CUATRO LECHE

INGREDIENTES

Grupo Bizcocho

Ingrediente	KG
PM Cream Velvet Bakels	0.500
Huevos	0.250
Agua	0.100
Aceite Vegetal	0.050
Peso total:	0.900

Grupo Remojo

Ingrediente	KG
Remojo 4 Leches Bakels	0.150
Agua	0.375
Peso total:	0.525

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelera Plus Bakels	0.200
Agua	0.500
Manjar Bakels	0.200
Peso total:	0.900

Grupo Decoración

Ingrediente

Merengue Plus Bakels

Agua

KG

0.300

0.125

Peso total: 0.425

MÉTODO

Bizcocho.

- Incorporar todos los ingrediente en un bowl.
- Batir en velocidad lenta durante 1 minuto, luego en velocidad media durante 5 minutos.
- Verter en molde aro de 20 cm. Hornear a 170°C durante 55 a 58 minutos.

Remojo.

- En un bowl, agregar el agua y el polvo cuatro leches, mezclar durante 2 a 3 minutos con un batidor manual y reservar.

Montaje.

- Es importante que el bizcocho se encuentre realizado un día antes, para una mejor absorción del remojo.
- Realizar 3 cortes en el bizcocho, luego aplicar Remojo 4 Leches a cada una de sus capas.
- Rellenar con la ayuda de una manga repostera el Manjar y la Crema Pastelera Plus.
- Cubrir con Merengue Plus y decorar.
- Finalmente sopletear el Merengue Plus.