BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Navidad

TORTA DE PASCUA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pan de Pascua Tradicional	1.000
Margarina	0.258
Agua	0.268
Peso total: 1.526	

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.300
Agua	0.500
Mix Frutos Secos	0.300
Relleno Cheese Cream	0.500
Peso total: 1.600	

MÉTODO

Base

-Utilizar margarina de horneo a temperatura ambiente e incorporar al bowl de la batidora.
-Agregar la Premezcla Pan de Pascua y el agua.
-Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta.
-Luego aumentar la velocidad a media alta y continuar batiendo durante 4 minutos más.

-Verter mezcla en molde redondo de 25 cm.
-Hornear a 170°C durante 60 a 70 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.
-Añadir a la crema batida el relleno Cheese Cream y mezclar hasta homogeneizar .
-Reservar.

Montaje
-Hacer 2 cortes en forma transversal al queque de pascua.
-Aplicar 300 gramos de crema en una capa y 100 gramos de frutos secos.
-Repetir operación hasta completar.
-Emparejar crema de los bordes.
-Cubrir superficie con crema y decorar con frutos secos.

(Receta para torta de 30 personas)