



CATEGORÍA

Pastelería, Tortas Bizcocho



EVENTO

Día de la Madre

TORTA ESTACIONES: INVIERNO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Plus Bakels	0.330
Huevos	0.225
Agua	0.040
Peso total:	0.595

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.300
Agua	0.220
Relleno Cheese Cream	0.560
Peso total:	1.080

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Lemon Cream Bakels	0.300
Peso total:	0.300

MÉTODO

Bizcocho

- Incorporar en la batidora el agua, huevos y la PM Bizcocho Pastelero Plus
- Mezclar con globo en velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad alta durante 10 minutos.
- Verter la mezcla en el molde redondo de 20 cms de diámetro por 7 cms de alto.
- Hornear a 180° C por 45 a 47 minutos.

Crema Tipo Frosting

- En un bowl de la batidora con la ayuda de la paleta, ablandar Relleno Cheese Cream, trasvasar y reservar.
- Luego en 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
- Incorporar Relleno Cheese Cream y mezclar hasta tener una mezcla homogénea.

Relleno

- Aplicar almíbar entre 90 a 100 gramos por capa.
- En la primera base de bizcocho aplicar remojo, Relleno Lemon Cream (150 gramos) y cubrir con frosting.
- En la segunda capa de bizcocho aplicar remojo, Relleno Lemon Cream (150 gramos) y cubrir con frosting.
- Aplicar última capa de bizcocho y ponerle almíbar.
- Cubrir con crema tipo frosting y decorar.

(Receta para torta de 15 personas)