



CATEGORÍA

Pastelería, Tortas Bizcocho



EVENTO

Día de la Madre

TORTA ESTACIONES: VERANO

INGREDIENTES

Grupo Base

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

Grupo Crema

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

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Mango	0.100
Relleno Frutal Maracuyá	0.100
Peso total:	0.200

MÉTODO

Bizcocho

- Incorporar en la batidora el agua, huevos, aceite y la PM Cream Velvet.
- Mezclar con lira en velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad media durante 5 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Verter la mezcla en el molde redondo de 20 cms de diámetro por 7 cms de alto.
- Hornear a 170° C por 55 minutos.

Crema

- En un 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.

Relleno

- Aplicar almíbar entre 80 a 90 gramos por capa.
- En la primera base de bizcocho aplicar remojo, Relleno Frutal Mango y cubrir con crema.
- En la segunda capa de bizcocho aplicar remojo, Relleno Frutal Maracuyá y la crema.
- Aplicar última capa de bizcocho y ponerle almíbar.
- Cubrir con crema y decorar.

(Receta para torta de 15 personas)