BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Día de la Madre

TORTA FRAMBUESA GANACHE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Plus Bakels	0.500
Huevos	0.340
Agua	0.060
	Peso total: 0.900

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frambuesa Bakels	0.300
	Peso total: 0.300

Grupo Remojo

Ingrediente	KG
Remojo 4 Leches Bakels	0.100
Agua	0.250
	Peso total: 0.350

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Crema Vegetal UHT	0.200
Ganache de Leche	0.200
	Peso total: 0.400

MÉTODO

Base
-En el bowl de la batidora, agregar los ingredientes y batir con globo por 1 minuto a velocidad lenta.
-Luego batir 9 minutos en velocidad rápida. Al finalizar, batir 1 minuto más en velocidad lenta.
-Disponer mezcla en molde de bizcocho y hornear a 180°C por 40 a 50 minutos.
-Retirar y enfriar antes de rellenar.

Crema
-La crema UHT debe estar a una temperatura de refrigeración.
-Agregar la crema en el bowl de la batidora y mezclar 1 minuto a velocidad lenta.
-Luego batir 3 a 4 minutos y retirar.
-Reservar hasta el montaje.

Remojo
-En un recipiente apto, agregar el Remojo 4 Leches y agua.
-Mezclar por 1 a 2 minutos.
-Reservar hasta el montaje.

Montaje
-Seleccionar bizcocho, hacer un corte para emparejar y retirar la superficie.
-Hacer dos cortes para obtener 3 discos.
-Seleccionar un disco y agregar 100 gramos de remojo.
-Luego agregar 150 gramos de Relleno Frutal Frambuesa.
-Cubrir con un disco de bizcocho y repetir operación hasta completar las capas.
-Cubrir torta con crema UHT.
-Por otro lado, en un recipiente apto para microondas, derretir el Ganache de Leche y aplicar en la superficie.
-Decorar y refrigerar 30 minutos antes de cortar.

(Receta para una torta para 20 personas).