



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día de la Madre

TORTA GIRASOL

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcochox	0.200
Huevos	0.136
Agua	0.024
Peso total:	0.360

Grupo Cremas

Ingrediente	KG
Instant Cream Lúcumá	0.060
Agua	0.100
Instant Cream Estándar	0.060
Agua	0.100
Peso total:	0.320

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Lúcumá	0.100
Manjar Bakels	0.200
Peso total:	0.300

Grupo Decoración

Ingrediente

Glaze Chocolate

Colorante Vegetal

KG

0.020

-

Peso total: 0.020

MÉTODO

Base

- Incorporar todos los ingredientes al bowl de la batidora.
- Batir con globo 1 minutos en velocidad lenta y 10 minutos en velocidad rápida, finalizar el batido en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Aplicar Desmoldante 65 al molde de bizcocho de 16 cm.
- Verter batido de bizcocho.
- Hornear a 180°C por 36 a 38 minutos.
- Enfriar y reservar.

Cremas

- Incorporar el agua fría (menor a 15°C) e Instant Cream Lúcumá al bowl de la batidora.
- Batir en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad alta durante 2 a 4 minutos.
- Repetir el mismo proceso para la preparación de Instant Cream Estándar.

Montaje

- Hacer dos cortes transversales al bizcocho para obtener tres partes.
- Disponer un bizcocho en la base, luego 40 gramos de remojo, 200 gramos de Manjar y esparcir con espátula. Finalmente disponer 80 gramos de Instant Cream Lúcumá y esparcir.
- Luego aplicar la segunda capa de bizcocho, 40 gramos de remojo, posteriormente 100 gramos de Relleno Frutal Lúcumá y esparcir con la ayuda de una espátula. Finalmente disponer 80 gramos de Instant Cream Lúcumá.
- Cubrir con la última capa de bizcocho.
- Por otro lado, dividir la crema Instant Cream Estándar en 4 potes diferentes, para luego colorear 3 de ellos con colorantes vegetal colores amarillo, verde y café. (Dejar un pote de crema sin colorear).
- Cubrir torta con crema sin colorear.
- Finalmente, realizar detalles en el centro creando una flor de girasol.

(Receta para torta de 15 personas)