



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Fiestas Patrias

TORTA HOJARASCA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Masa Dulce	1.000
Huevos	0.120
Agua	0.120
Margarina	0.080
Peso total:	1.320

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Manjar Bakels	0.750
Peso total:	0.750

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.400
Agua	0.100
Peso total:	0.500

MÉTODO

Base

- Agregar la Pm Masa Dulce, huevos, agua y margarina al bowl de la batidora.
- Batir con espiral durante 1 minuto a velocidad lenta y 3 minutos en velocidad media.
- Estirar dejando un un grosor de 0.3mm, luego cortar masa con molde redondo de 10 cm de diámetro.
- Hornear bases de hojarasca a 200°C por 5 minutos.
- Retirar, enfriar y reservar.

Relleno

- Seleccionar masa, agregar 50 gramos de Manjar tradicional por capa.
- Repetir operación hasta completar.

Decoración

- Incorporar el agua, luego el Merengue Plus en el bowl de la batidora y mezclar con batidor de globo a velocidad baja por 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo a velocidad alta durante 10 minutos (15 minutos en batidora manual).
- Introducir el merengue en una manga pastelera con boquilla lisa y decorar a gusto.
- En la parte superior, decorar con merengue a gusto.
- Reservar y servir.

(Receta para 1 torta de 20 personas aproximadamente)