



CATEGORÍA

Pastelería, Tortas Bizcocho



EVENTO

Línea Light

TORTA LIGHT DE CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Light	0.265
Huevos	0.180
Agua	0.032
Peso total:	0.477

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Crema Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida	0.200
Agua	0.500
Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida	0.180
Peso total:	0.880

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Frambuesas	0.030
Peso total:	0.030

MÉTODO

Bizcocho

- Incorporar en la batidora el agua, huevos y la PM Bizcocho Pastelero Light.
- Mezclar en la batidora con globo, en velocidad baja durante 1 minuto.
- Limpiar las paredes de la batidora y continuar batiendo en velocidad media durante 10 minutos.
- En un molde circular de 18 cms, aplicar desmoldante 65 y verter la mezcla del Bizcocho Pastelero Light.
- Hornear a 180° C por 35 a 38 minutos.

Relleno y Decoración

- Incorporar en un bowl el agua y la Crema Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida.
- Mezclar con batidor de globo manual, durante 2 a 3 minutos.
- Reservar.
- En la primera base de bizcocho aplicar remojo (agua hervida).
- Luego aplicar una película de Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida en el centro y en el borde una aureola de crema Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida.
- Repetir el proceso anterior en la siguiente capa de Bizcocho Pastelero Light.
- Cubrir con Crema Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida y realizar rosetones con boquilla rizada.
- Decorar con frambuesas.

(Receta para torta de 10 personas)