



CATEGORÍA

Pastelería, Tortas Bizcocho



EVENTO

Línea Light

TORTA LIGHT DE FRAMBUESA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Light	0.200
Huevos	0.136
Agua	0.024
Peso total:	0.360

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar Light	0.120
Agua	0.200
Peso total:	0.320

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida	0.100
Frambuesas	0.100
Peso total:	0.200

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 7 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Verter la mezcla en 2 moldes redondo de 20 cm de diámetro.
- Hornear a 180° C por 18 a 20 minutos.

Crema

- En un bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Crem Estándar Light, 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 y Decoración

- En la primera base de bizcocho aplicar remojo.
- Luego aplicar en el centro del bizcocho una película de Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida.
- Distribuir la crema Instant Cream Estándar Light con la ayuda de una manga.
- Aplicar frambuesa previamente refrigerada.
- Cubrir con bizcocho y decorar con crema.
- Con la ayuda de un raspa repostera dentada, deslizar suavemente en los bordes de la torta.
- Decorar con frambuesa natural y menta.

(Torta para 10 personas)