



**CATEGORÍA**

Pastelería, Tortas Bizcocho



**EVENTO**

Línea Light

# TORTA LIGHT DE MARACUYÁ

## INGREDIENTES

### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Bizcocho Pastelero Light</a>	0.310
Huevos	0.211
Agua	0.037
<b>Peso total:</b>	<b>0.558</b>

### Grupo Crema

Ingrediente	KG
<a href="#">Instant Cream Estándar Light</a>	0.300
Agua	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>0.800</b>

### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Relleno Frutal Maracuyá Sin Azúcar Añadida</a>	0.100
<a href="#">Crema Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida</a>	0.060
Agua	0.150
<b>Peso total:</b>	<b>0.310</b>

## 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 se continuar batiendo en velocidad media durante 10 minutos.
- Verter la mezcla en molde redondo de 20 cms de diámetro.
- Hornear a 180° C por 38 minutos.

### **Crema Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida**

- Incorporar el agua y la Crema Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida en el bowl de la batidora.
- Mezclar con batidor de globo manual, durante 2 a 3 minutos.
- Reservar.

### **Crema Instant Cream Estándar Light**

- 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 Maracuyá Sin Azúcar Añadida.
- Distribuir la crema Instant Cream Estándar Light con la ayuda de una manga.
- Cubrir con bizcocho y aplicar remojo (agua hervida).
- Luego distribuir crema Pastelera Plus Sin Azúcar Añadida y cubrir con bizcocho.
- Aplicar remojo y cubrir con crema Instant Cream Estándar Light.
- Realizar rosetones con crema y decorar con relleno Frutal Maracuyá Sin Azúcar Añadida.

**(Torta para 15 personas)**