



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Halloween

TORTA MONSTRUOSA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Brown Velvet Bakels	0.500
Huevos	0.150
Agua	0.200
Aceite Vegetal	0.100
Peso total:	0.950

Grupo Crema

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.600
Agua	1.000
Peso total:	1.600

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Caramelo Cream	0.600
Peso total:	0.600

Grupo Remojo

Ingrediente

Caramelo Cream

Agua

KG

0.240

0.060

Peso total: 0.300**Grupo Decoración**

Ingrediente

Merengue Plus Bakels

Agua

Colorante Vegetal Verde

KG

0.300

0.125

-

Peso total: 0.425**MÉTODO****Base**

- Incorporar los ingredientes al bowl de la batidora y mezclar a velocidad lenta por 1 minuto, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Limpiar las paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa para que se mezclen todos los ingredientes.
- Batir a velocidad media alta durante 5 minutos.
- Utilizar molde de 20 cm de diámetro, verter la mezcla y emparejar.
- Hornear a 170°C por aproximadamente 70 minutos, dependiendo del tamaño del molde, tipo de horno y carga del mismo.
- Dejar enfriar completamente el producto antes de utilizar.

Crema

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar, mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos.
- Aplicar colorante vegetal a elección, en este caso se utilizó color verde y gris.
- Reservar.

Remojo

- Mezclar el relleno Caramelo Cream y el agua con mixer hasta homogeneizar la mezcla.
- Reservar.

Decoración - Merengue

- Incorporar al bowl de la batidora el agua y el Merengue Plus.
- Batir con paleta durante 4 minutos.
- Aplicar colorante a gusto para decorar, en este caso se utilizó colorante verde.
- Reservar.

Montaje

- Seleccionar bizcocho Brown Velvet y hacer 2 cortes transversales.
- Aplicar 100 gramos de remojo por cada capa de bizcocho.
- Rellenar con 300 gramos de Caramelo Cream por capa.
- Cubrir con merengue, este debe escurrir (como se muestra en la imagen)
- Con un mezquino aplicar crema sobre el merengue.
- Decorar para simular un monstruo.

(Receta para torta de 30 personas)