BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

TORTA PANQUEQUE CARROT CAKE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Carrot Cake	0.500
Margarina de Horneo	0.130
Huevos	0.150
Agua	0.090
	Peso total: 0.870

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Instant Cream Nata	0.280
Agua	0.400
Dulce de Leche Bakels	0.120
	Peso total: 0.800

MÉTODO

Base

-Incorporar todos los ingredientes en el bowl de la batidora.
-Mezclar con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego en velocidad media durante 5 minutos.
-Preparar hojas papel mantequilla cortadas de 20 cm de diámetro y aplicar Desmoldante 65.
-Dosificar de 90 gramos del batido obtenido y con una espátula distribuir en el papel.

-Hornear a 200°C durante 4 a 5 minutos.

Crema

-En un bowl incorporar el agua fría (menor a 15°C) y el polvo de la crema Instant Cream Nata.
-Mezclar con batidor manual, logrando una batido homogéneo (la crema no debe tomar volumen).
-Reservar en refrigeración.

Montaje

-Utilizar 1 panqueque para decoración, cortando trozos pequeños y reservar.
-Colocar una base de panqueque Carrot Cake, luego una película de Dulce de Leche (120 gramos), otra capa de panqueque y posteriormente una película de crema sin batir (120 gramos).
-Repetir este proceso 3 veces y finalizar con una capa de panqueque.
-Cubrir con crema Instant Cream Nata y con los trozos de panqueques reservados anteriormente.
-Decorar con la crema restante con la ayuda de una manga repostera y una boquilla rizada.

(Receta para 1 torta de 20 personas)