BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Navidad

TORTA PANQUEQUE NAVIDEÑA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Pascua	0.500
Agua	0.100
Margarina de Horneo	0.200
Huevos	0.250
	Peso total: 1.050

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Instant Cream Extra Chocolate	0.350
Agua	0.500
Relleno Frutal Frambuesa Bakels	0.450
	Peso total: 1.300

MÉTODO

Base

-Incorporar ingredientes al bowl de la batidora.

-Mezclar con lira durante 1 minuto en velocidad lenta, hasta unir ingredientes y 4 minutos en velocidad alta.

-Luego sobre un papel antiadherente, agregar 100 gramos de mezcla y extender en molde panquequero redondo de 20 cm de diámetro.

-Repetir operación hasta usar toda la mezcla.
-Disponer en lata de horno.
-Hornear a 180°C por 5 a 6 minutos.
-Retirar y enfriar antes de rellenar.

Relleno
-Para la crema, en un bowl agregar agua fría (menor a 15°C) e incorporar Instant cream Extra Chocolate.
-Batir de forma manual hasta incorporar ingredientes y refrigerar durante 30 minutos.

Montaje
-Seleccionar disco de panqueque y agregar 150 gramos de crema, extender mezcla y tapar con disco de panqueque.
-Agregar 150 gramos de Relleno Frutal Frambuesa y tapar con disco de panqueque.
-Repetir operación hasta usar todos los discos.
-Refrigerar durante 1 hora.
-Cubrir y decorar a gusto con crema de chocolate.

(Receta para 1 torta de 15 peronas)