BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería, Tortas Bizcocho

EVENTO

San Valentín

TORTA SACHER

INGREDIENTES

Grupo Base Bizcocho Brown Velvet

Ingrediente	KG
PM Brown Velvet Bakels	0.500
Huevos	0.190
Agua	0.155
Aceite Vegetal	0.135
	Peso total: 0.980

Grupo Remojo

Ingrediente	KG
Azúcar granulada	0.150
Agua	0.450
	Peso total: 0.600

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Manjar Bakels	0.400
	Peso total: 0.400

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Manjar Bakels	0.300
Chockex Premium Dark	0.180

Peso total: 0.480

MÉTODO

Bizcocho
-Incorporar todos los ingrediente en un bowl.
-Batir en velocidad lenta durante 1 minuto, luego en velocidad media por 5 minutos.
-Verter en molde Aro de 20 cms y hornear a 170°C por 55 a 58 minutos.

Remojo tradicional
-En un olla agregar el agua y azúcar, luego dejar en llama media hasta lograr una reducción de 3/4 del volumen inicial.
-Retirar del fuego y dejar enfriar.

Cobertura de chocolate
-Chockex Premium Dark puede ser fundido a baño María, en una cacerola de doble fondo, en un horno microondas o en una templadora. La cobertura fundida no debe exceder los 45°C.

Montaje
-Realizar 3 cortes al bizcocho previamente elaborado generando 3 capas.
-Luego aplicar remojo a cada una de sus capas.
-Rellenar con la ayuda de una manga repostera, el Manjar Bakels.
-Finalmente cubrir con cobertura de chocolate Chockex Premium Dark y decorar con Manjar Bakels.
Opcional: decorar con frambuesas.

(Receta para 15 personas)