BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente

CATEGORÍA

San Valentín 2021

PRODUCTO TERMINADO

Tortas

AMOR CREMOSO

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG	%
Muffins Vainilla BAKELS	0.500	100.00
Huevos	0.175	35.00
Aceite	0.100	20.00
Agua	0.150	30.00
	Peso total: 0.925	

Grupo Relleno

Ingrediente	KG	%
Crema de Avellana BAKELS	0.200	65.00
Leche UHT	0.050	16.00
Mermelada de mora BAKELS	0.060	19.00
	Peso total: 0.310	

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Chantillix Chocolate BAKELS	0.200	33.00
Leche UHT	0.400	67.00
Colorante Rojo	0.001	0.20
	Peso total: 0.601	

MÉTODO

MASA:
1. Pesar todo los ingredientes.
2. Batir con escudo por 30 segundo en velocidad baja y 3 minutos en velocidad alta.
3. Colocar en molde previamente engrasado y hornear a 150°C por 55 minutos.

CREMOSO DE LIMÓN:
1. Pesar todo los ingredientes.
2. Batir con el globo a velocidad media hasta tener una crema homogénea sin la ralladura luego incorporar la ralladura y reservar.

DECORACIÓN:
1. Batir la Chantillix con la leche.
2. Cubrir con la crema, bañar con la ganache con colorante rojo, la fruta y las ?ligranas de chocolate.