



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

AMOR DE MAMÁ

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Quequex Vainilla BAKELS	1.000
Huevos	0.320
Aceite	0.250
Leche	0.210
Peso total:	1.780

Grupo Jarabe Tres Leches

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.100
Leche	0.400
Peso total:	0.500

Grupo Relleno de Durazno

Ingrediente	KG
Chantillix Vainilla BAKELS	0.200
Crema de Leche	0.100
Pulpa de Guanábana	0.300
Azúcar	0.600
Gelatina sin Sabor	0.150
Agua	0.075
Durazno picado	0.150
Peso total:	1.575

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Postre de Leche BAKELS	0.300
Agua	0.070
Placas de chocolate	0.060
Flores verdes de fondant	0.030
Girasoles de fondant	0.030
Peso total:	0.490

MÉTODO

Masa

1. Batir con escudo todos los ingredientes por 30 seg. a velocidad baja y 3 min. a velocidad alta.
2. Poner en un molde previamente engrasado.
3. Llevar al horno a 150° C por 55 min.

Jarabe Tres Leches

1. Mezclar con un batidor de mano los ingredientes y dejar reposar por 10 min.

Relleno de Durazno

1. Batir con globo la crema Chantillix, crema de leche, pulpa de guanábana y azúcar hasta obtener una crema homogénea.
2. Incorporar la gelatina previamente hidratada y regenerada.
3. Colocar los duraznos picados.
4. Armar la torta por capas y refrigerar.

Decoración

1. Cubrir la torta con la crema Chantillix.
2. Bañar la torta con el Postre de Leche previamente diluido con agua.
3. Decorar con placas de chocolate y girasoles de fondant los bordes.
4. Colocar las flores en la parte superior.

ESTA RECETA RINDE PARA: 2 tortas (molde 23cm).