



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Navidad



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

BLANCA NAVIDAD

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG	%
Quequex Red Velvet BAKELS	0.500	100.00
Huevos	0.160	32.00
Aceite	0.125	25.00
Agua	0.105	21.00
Peso total:	0.890	

Grupo Sirope de Limón

Ingrediente	KG	%
Agua	0.500	100.00
Té de limón	0.040	8.00
Peso total:	0.540	

Grupo Relleno Betún de Queso Crema

Ingrediente	KG	%
Leche	0.100	100.00
Chantillix Vainilla BAKELS	0.050	50.00
Queso crema	0.150	150.00
Esencia de Nuez	0.001	1.00
Crocante de Nuez	0.050	50.00
Peso total:	0.351	

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Leche	0.300	100.00
Chantillix Vainilla BAKELS	0.150	50.00
Donas	0.200	-
Sprinkles dorados y plateados	0.010	3.00
Ganache Blanco BAKELS	0.100	33.00
Colorante Rojo	0.005	2.00

Peso total: 0.765

MÉTODO

Masa

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar los ingredientes líquidos y finalmente el Quequex Red Velvet BAKELS.
3. Batir por 30 segundos a velocidad baja y 3 minutos a velocidad alta hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Hornear a 160°C por 55 a 60 minutos.

Sirope de Limón

1. Mezclar con agua hervida el té de limón.
2. Humedecer las capas.

Armado Betún de Queso Crema

1. Batir la crema Chantillix con el queso crema hasta formar picos.
2. Incorporar la esencia de nuez.
3. Rellenar los discos con el betún de queso crema y crocante de nuez e intercalarlos.

Decoración

1. Batir la crema Chantillix con la leche hasta formar picos.
2. Decorar los fillos en forma de drip cake con Ganache blanco.
3. Decorar las donas con Ganache blanco y los Sprinkles.
4. En una dona ya decorada, formamos 3 círculos con Chantillix de color rojo y damos forma al Papá Noel.
5. Finalmente ponemos las donas decoradas.