



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

Navidad 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

BLANCA NAVIDAD

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Bizcochox café BAKELS	1.000
Huevos	0.600
Agua	0.250
Peso total:	1.850

Grupo Jarabe Tres Leches

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.250
Leche	1.000
Peso total:	1.250

Grupo Relleno Cremoso de Manjar

Ingrediente	KG
Crema Whip Topping Base RICH'S	0.450
Postre de Leche BAKELS	0.200
Licor Amareto	0.020
Almendra picada	0.150
Peso total:	0.820

Grupo Crema de Mandarina

Ingrediente	KG
Pastelerax clásica BAKELS	0.400
Jugo de mandarina	1.200
Ralladura de mandarina	0.002
Peso total:	1.602

Grupo Galletas

Ingrediente	KG
Cookix Vainilla BAKELS	0.300
Huevos	0.045
Margarina	0.090
Peso total:	0.435

Grupo Decoración Galletas

Ingrediente	KG
Azúcar Impalpable	0.150
Leche	0.020
Perlas plateadas	-
Peso total:	0.170

Grupo Decoración Pastel

Ingrediente	KG
La Cremma	0.200
Agua helada	0.070
Azúcar	0.050
Peso total:	0.320

MÉTODO

MASA

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con globo a velocidad baja por 30 segundos.
3. Subir la velocidad y batir 7 minutos.
4. Colocar la mecla en moldes previamente engrasados.
5. Honear por 45 minutos a 160°C.

JARABE TRES LECHES

1. Pesar todos los ingredientes.
2. En un bowl mezclar Tres leches en polvo BAKELS con la leche.

CREMOSO DE MANJAR

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con escudo Pastelerax, jugo de mandarina y ralladura por 3 minutos.

ARMADO

1. Cortar en 4 capas el Bizcochox y humedecerías con el jarabe tres leches.
2. Sobre una capa de Bizcochox colocar cremoso de manjar, luego otra capa de bizcochox y sobre ésta untar crema de mandarina.
3. Repetir el paso 2 hasta armar el pastel con las 4 capas.

GALLETAS

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con escudo por 30 segundos a velocidad baja Cookix Vainilla con los huevos y la margarina.
3. Batir por 1 minuto a velocidad media hasta que se incorporen los ingredientes.
4. Dejar reposar la masa 30 minutos en refrigeración, estirla y cortar con cortadores navideños.
5. Hornear a 180°C por 10 minutos, dejar enfriar y decorar con la mezcla de glaze.

DECORACIÓN

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con el globo La Cremma, el azúcar y el agua helada a velocidad media hasta tener una crema lisa y firme.
3. Cubrir la torta con La Cremma y decorar con las galletas.