



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2020



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

BOSQUE DE GUAYABA

INGREDIENTES

Grupo Ingredientes

Ingrediente	KG	%
Harina de Trigo	0.312	100.00
Huevos	0.055	18.00
Marva	0.225	72.00
Azúcar Impalpable	0.125	40.00
Canela	0.005	2.00
Peso total:	0.722	

Grupo Relleno

Ingrediente	KG	%
Pastelerax Manjar BAKELS	0.200	17.00
Mermelada de Guayaba BAKELS	0.300	25.00
Leche	0.700	58.00
Peso total:	1.200	

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Merengues BAKELS	0.250	64.00
Agua	0.125	32.00
Filigranas de chocolate	0.015	3.80
Peso total:	0.390	

MÉTODO

Masa:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con escudo todo junto hasta formar una masa homogénea.
3. Dejar reposar en el frío.
4. Estirar y colocar en el molde.
5. Reservar.

Relleno:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora con el escudo a velocidad media todos los ingredientes hasta tener una crema homogénea.
3. Poner sobre la base de galleta y hornear por 25 minutos a 160°C.

Decoración:

1. Con el rerengue hacer picos con una boquilla lisa y luego flambear.
2. Colocar las moras, pastelerax, filigrana de chocolate y hojas de menta.