



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2020



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

BOUQUET PARA MAMÁ

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG	%
Muffins Chocolate 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 Chocolate y Frambuesa 1

Ingrediente	KG	%
Ganache Blanco BAKELS	0.150	59.00
Crema de Leche	0.050	20.00
Frambuesas	0.040	16.00
Azúcar	0.015	6.00
Peso total:	0.255	

Grupo Relleno Pistacho y Chocolate Blanco 2

Ingrediente	KG	%
Ganache Blanco BAKELS	0.150	68.00
Crema de Leche	0.050	23.00
Pistachos	0.020	9.00
Peso total:	0.220	

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Merengux BAKELS	0.400	31.00
Agua	0.200	15.90
Mantequilla sin sal	0.500	38.00
Colorante a gusto	0.001	0.10
Fondant	0.200	15.00

Peso total: 1.301

MÉTODO

Masa

1. Pesar todos los ingredientes.
2. A velocidad baja batir con escudo por 30 segundos y 1 minuto a velocidad media.
3. Incorporar el aceite en forma de hilo en velocidad baja.
4. Subir la velocidad y continuar batiendo 1 minuto más.
5. Colocar los pirotines en los moldes, rellenar y llevar al horno a 160°C por 20-22 minutos.

Relleno Chocolate y Frambuesa

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Realizar un coullis de las frambuesas y el azúcar a fuego.
3. Entibiar la crema de leche, agregar el coullis y el ganache.

Relleno Pistacho y Chocolate

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Llevar a fuego la crema de leche con los pistachos ya picados.
3. Retirar del fuego y agregar el ganache. Si desea, agregar una gota de color verde.

Crema de Mantequilla

1. Batir el merengux con el agua hasta formar picos.
2. Cambiar por el escudo y continuar batiendo mientras poco a poco se agrega la mantequilla.

Armado

1. Rellenar los muffins con cualquiera de los dos rellenos.
2. Decorar con la crema de mantequilla.