



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

Navidad 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

BUNDT CAKE

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Chiffon BAKELS	1.000
Huevos	0.850
Aceite	0.150
Agua	0.150
Arándanos	0.240
Azúcar	0.080
Peso total:	2.470

Grupo Almíbar de limón

Ingrediente	KG
Agua	0.500
Azúcar	0.200
Ralladura de Limón	0.002
Jugo de Limón	0.030
Esencia de Ron Prodia	0.005
Peso total:	0.737

Grupo Crema de Queso

Ingrediente	KG
Queso crema	0.300
Azúcar Impalpable	0.400
Chantillix BAKELS	0.100
Peso total:	0.800

Grupo Crema de limón

Ingrediente	KG
Pastelerax Premium BAKELS	0.080
Azúcar Impalpable	0.060
Jugo de Limón	0.040
Crema de Leche	0.060
Agua	0.180
Peso total:	0.420

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Frutillas	0.050
Arándanos	0.050
Rodajas de limón	0.030
Hojas de menta	0.001
Papel de oro	0.001
Peso total:	0.132

MÉTODO

MASA

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Llevar a fuego los arándanos con el azúcar por 2 minutos y dejar enfriar.
3. Batir con globo a velocidad baja por 30 segundos Chiffón, huevos y agua.
4. Continuar batiendo por 6 minutos a velocidad alta.
5. A velocidad baja incorporar el aceite en forma de hilo durante 30 segundos.
6. Colocar en moldes previamente engrasados hasta la mitad de su capacidad.
7. Colocar los arándanos ya fríos y terminar de poner el batido de Chiffón.
8. Hornear a 150°C por 60 minutos.

ALMÍBAR DE LIMÓN

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Hervir todos los ingredientes y dejar enfriar.

CREMA DE QUESO

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con escudo el queso crema hasta ablandarlo.
3. Incorporar el azúcar impalpable y la Chantillix.
4. Reservar en refrigeración hasta su uso.

CREMA DE LIMÓN

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con el escudo la Pastelerax Premium con el agua y azúcar impalpable.
3. Agregar el jugo de limón y finalmente la crema de leche.
4. Reservar hasta su uso.

DECORACIÓN

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Humedecer el bundt cake con el almibar.
3. Colocar una capa con crema de queso y otra capa con crema de limón.

4. Decorar con las frutas, hojas de menta y papel de oro.