


CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración


CATEGORÍA

Navidad 2021


PRODUCTO TERMINADO

Tortas

CAKE NAVIDEÑO

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Muffins Vainilla BAKELS	1.000
Aceite	0.230
Huevos	0.350
Agua	0.200
Esencia de Ron Prodia	0.010
Peso total:	1.790

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pasas	0.200
Fruta confitada	0.200
Nueces	0.200
Higos	0.200
Ciruela pasa	0.200
Canela en polvo	0.005
Licor	0.050
Peso total:	1.055

MÉTODO

MASA

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir por 30 segundos a velocidad baja huevos, agua, premezcla Muffins vainilla, luego batir a velocidad media por 2 minutos.
3. Colocar el aceite a velocidad baja en 1 minuto y dar 2 minutos más al batido.
4. Mezclar los frutos secos previamente hidratados con el licor.
5. Colocar la mezcla en moldes previamente engrasados y con papel alrededor.
6. Hornear a 150 °C por 1 hora.

DECORACIÓN

1. Humedecer el cake con almibar.
2. Pintar con Glaze Neutro BAKELS.