



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

Navidad



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

CHIFÓN DE MANDARINA

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Chiffon BAKELS	0.500
Huevos	0.375
Agua	0.025
Aceite	0.100
Peso total:	1.000

Grupo Jarabe para Hidratar

Ingrediente	KG
Agua	0.300
Azúcar	0.060
Corteza de Mandarina	0.001
Pulpa de Mandarina	0.100
Peso total:	0.461

Grupo Mousse de Mandarina

Ingrediente	KG
Chantillix Vainilla BAKELS	0.300
Pulpa de Mandarina	0.300
Crema de Leche	0.200
Gelatina sin Sabor	0.025
Agua para la Gelatina	0.125
Azúcar	0.100
Peso total:	1.050

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Ganache Blanco BAKELS	0.100
Chocolate Blanco en barra	0.200
Color Rojo a la grasa	-
Color Verde a la Grasa	-
Peso total:	0.300

MÉTODO

Chiffon:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar huevos, agua y Chiffon BAKELS en la olla de batir.
3. Batir con globo por 30 segundos a velocidad baja y 7 minutos a velocidad media.
4. Agregar el aceite en forma de hilo y batir por 1 minuto más a velocidad media.
5. Hornear a 175° C por 50 minutos.
6. Reservar.

Mousse:

1. Batir crema Chantillix Vainilla BAKELS a punto de yogurt con la crema de leche y el azúcar.
2. Hidratar la gelatina sin sabor.
3. Calentar la pulpa con la gelatina sin sabor.
4. Colocar sobre el mousse por capas, hidratando el Chiffon.
5. Poner en el congelador por 1 hora.

Decoración:

1. Añadir el color rojo y mezclar bien con el Ganache Blanco BAKELS.
2. Fundir el chocolate blanco y añadir el color verde.
3. Formar una cinta usando el acetato de 35cm.