



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

Navidad



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

COFFEE CHRISTMAS

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Quequex Doble Chocolate BAKELS	1.000
Huevos	0.330
Margarina Repostera BAKELS	0.280
Agua	0.220
Peso total:	1.830

Grupo Jarabe

Ingrediente	KG
Agua	0.200
Azúcar	0.100
Licor	0.005
Esencia de Vainilla Prodia	0.005
Peso total:	0.310

Grupo Frutos Rojos

Ingrediente	KG
Frutos Rojos	0.300
Azúcar	0.100
Agua	0.050
Ganache Semiamargo BAKELS	0.200
Aceite	0.060
Trufas de Chocolate	0.060
Peso total:	0.770

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Chantillix Vainilla BAKELS	0.500
Ganache Blanco BAKELS	0.300
Frutos Rojos	0.300
Gelatina sin Sabor	0.020
Agua	0.100
Café	0.020
Peso total:	1.240

MÉTODO

Quequex Doble Chocolate:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir por 30 segundos a velocidad baja y 3 minutos a velocidad alta.
3. Colocar en los moldes.
4. Hornear a 150C por 55-60 minutos.
5. Cortar el Quequex en 3 capas.

Armado:

1. Hidratar las capas de la torta con el jarabe.
2. Armar un aro de acetato.

Relleno:

1. Mezclar el queso crema con el Ganache Blanco.
2. Incorporar la Chantillix.
3. Colocar el café disuelto en agua.
4. Mezclar la gelatina previamente hidratada.
5. Colocar los frutos rojos en las capas.

Decorado:

1. Ganache semiamargo con el aceite a punto para cubrir.
2. Decorar con las Trufas.