



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Navidad



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

CREMOSO DE AVELLANA

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG	%
Quequex Naranja BAKELS	0.500	100.00
Huevos	0.160	32.00
Aceite	0.125	25.00
Agua	0.105	21.00
Peso total:		0.890

Grupo Sirope Tres Leches

Ingrediente	KG	%
Leche Entera	0.250	100.00
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.063	25.00
Peso total:		0.313

Grupo Cremoso de Avellana

Ingrediente	KG	%
Crema de Avellana BAKELS	0.600	100.00
Yemas de Huevo	0.100	17.00
Azúcar	0.100	17.00
Crema de Leche	0.200	33.00
Chantillix Vainilla BAKELS	0.300	50.00
Leche	0.250	42.00
Agua	0.115	19.00
Gelatina sin Sabor	0.023	1.50
Peso total: 1.688		

Grupo Jellis de Naranja

Ingrediente	KG	%
Jugo de naranja	0.300	100.00
Ralladura de naranja	0.003	1.00
Azúcar	0.040	13.00
Agua	0.035	12.00
Gelatina sin Sabor	0.007	2.00
Peso total: 0.385		

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Kinder Bueno	0.043	100.00
Kinder Chocolate	0.030	5.00
Ferrero Rocher	0.050	8.00
<u>Ferrero Noggi</u>	0.020	3.00
Kit Kat Blanco	0.042	7.00
Kit Kat Chocolate	0.042	7.00
Peso total: 0.227		

MÉTODO

Masa

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar los ingredientes líquidos y finalmente el Quequex naranja.
3. Batir por 30 segundos a velocidad baja y 3 minutos a velocidad alta hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Incorporar en un molde previamente engrasado y llevar al horno.
5. Hornear a 150°C por 55 a 60 minutos.

Sirope Tres Leches

1. Incorporar Tres Leches en Polvo BAKELS en la leche entera.
2. Humedecer las capas.

Jellis de Naranja

1. Hidratar la gelatina y fundir.
2. Incorporar la gelatina tibia al jugo de naranja con la ralladura y el azúcar, verter en un molde cuadrado y llevar al congelador por 30 minutos.

Cremoso de Avellana

1. Batir la crema Chantillix con la leche más la crema de leche a punto medio.
2. Hacer una salsa inglesa: Llevar a fuego la leche, mezclar yemas, azúcar e incorporarlas; mezclar hasta romper ebullición.
3. Retirar del fuego.
4. Incorporar a la salsa inglesa la Crema de avellana BAKELS.
5. Incorporar gelatina tibia.
6. Finalmente mezclar con la crema Chantillix semi batida.

7. Rellenar el molde con una parte, reservar y colocar un disco de Quequex previamente humedecido con el sirope de tres leches.

8. Poner otra capa del cremoso, incorporar el jellis frío, y luego otra capa de cremoso.

9. Por último ponemos un disco de Quequex previamente humedecido con sirope de tres leches y llevar al frío por aproximadamente 2 horas.

Decoración

1. Desmoldar en baño maría.

2. Decorar con los chocolates.