



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2020



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

CREMOSO DE MENTA & BROWNIE

INGREDIENTES

Grupo Ingredientes

Ingrediente	KG	%
Brownie BAKELS	0.250	100.00
Huevos	0.063	25.00
Aceite	0.063	25.00
Agua	0.085	34.00
Nueces	0.050	20.00
Peso total: 0.511		

Grupo Relleno Cheesecake de Menta

Ingrediente	KG	%
Queso Crema sin sal	0.250	25.00
Crema Chantillix BAKELS montada	0.200	20.00
Azúcar granulada	0.130	13.00
Crema de Leche	0.200	80.00
Gelatina sin Sabor	0.013	2.00
Agua para hidratar	0.050	1.00
Licor de menta	0.052	5.00
Nueces	0.104	10.00
Colorante verde	0.002	0.00
Peso total: 1.001		

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Crema Chantillix BAKELS montada	0.150	51.00
Chocolate Blanco	0.050	5.00
Chocolate Semiamargo BAKELS	0.050	5.00
Brillo Diamante BAKELS	0.045	4.00
Hojas de menta	-	-

Peso total: 0.295

MÉTODO

Masa:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. En velocidad baja batir con escudo por 30 segundos y 3 minutos en velocidad alta.
3. Colocar en los moldes correspondientes y llevar al horno a 180°C por 25 minutos.

Relleno Cremoso de Menta

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con globo chantillix vainilla BAKELS, crema de leche, queso crema y azúcar a punto de yogur.
3. Hidratar la gelatina con agua fría y esperar unos minutos.
4. Fundir la gelatina, agregar a la mezcla en forma envolvente.

Armado

1. Colocar el disco de brownie en el aro y agregar la mezcla.
2. Llevar a refrigeración por 2 horas.

Decoración:

1. Desmoldar y decorar con rosetones de crema en los filos.
2. Fundir el chocolate blanco y el chocolate semiamargo para formar los cigarrillos.
3. Colocar hojas de menta en la torta.