



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

CROCANTE DE NUEZ

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Quequex Vainilla BAKELS	1.000
Huevos	0.320
Aceite	0.250
Agua	0.210
Peso total:	1.780

Grupo Jarabe Tres Leches

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.250
Leche	1.000
Peso total:	1.250

Grupo Crocante de Nuez

Ingrediente	KG
Nueces	0.300
Azúcar	0.400
Peso total:	0.700

Grupo Mousse de Postre de Leche

Ingrediente	KG
Chantillix Vainilla BAKELS	1.200
Crema de Leche	2.600
Postre de Leche BAKELS	0.600
Gelatina sin Sabor	0.120
Agua	0.600
Crocante de Nuez	0.115
Peso total: 5.235	

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Postre de Leche BAKELS	0.600
Agua	0.200
Gelatina Hidratada	0.018
Agua para hidratar	0.090
Crema de Avellana BAKELS	0.200
Peso total: 1.108	

MÉTODO**Masa**

1. Batir con escudo por 30 seg. a velocidad baja y 3 min. a velocidad alta.
2. Colocar la mezcla en una plancha previamente engrasada.
3. Hornear a 170° C por 15 min.

Jarabe Tres Leches

1. Mezclar con un batidor de mano los ingredientes y dejar reposar por 10 min.

Crocante de nuez

1. Llevar a fuego lento el azúcar hasta que se derrita e incorporar la nuez.
2. Reservar sobre un silpat.
3. Una vez frío trocear con un bolillo.

Mousse de Postre de Leche

1. Batir con globo la crema Chantillix, crema de leche, postre de leche (previamente ablandado) a velocidad media hasta tener una crema homogénea.
2. Hidratar la gelatina con el agua y regenerar e incorporar a la preparación anterior.
3. Agregar 50g de crocante de nuez.

Armado

1. Para cada molde cortar 2 capas, una debe ser más pequeña.
2. Colocar una capa de Quequex en la base y humedecer con el jarabe.
3. Colocar una capa del mousse.
4. Repetir paso 2 y colocar una pequeña capa de crema de avellana.
5. Colocar una capa de 65g con crocante de nuez.
6. Terminar con el resto del mousse y llevar a congelación.

Armado

1. Ablandar el postre de leche con el agua.
2. Hidratar la gelatina e incorporar a la preparación anterior.
3. Colocar sobre el mousse y dejar en congelación hasta que esté firme.
4. Cortar en la forma deseada y decorar.

ESTA RECETA RINDE PARA: 6 tortas (molde 23cm).