



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

## DELICIA DE MARACUYÁ

### INGREDIENTES

#### Grupo Masa

Ingrediente	KG
Quequex Doble Chocolate BAKELS	1.000
Huevos	0.350
Margarina	0.280
Agua	0.270
<b>Peso total:</b>	<b>1.900</b>

#### Grupo Jarabe Tres Leches

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.125
Leche	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>0.625</b>

### Grupo Relleno Cheesecake de Maracuyá

Ingrediente	KG
Queso crema	0.400
Crema Rich´s Whip Topping Base	0.300
Azúcar	0.100
Pulpa de Maracuyá	0.200
Gelatina sin Sabor	0.010
Agua	0.050
<b>Peso total:</b>	<b>1.060</b>

### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chantillix Chocolate BAKELS	0.125
Leche	0.250
Polvo Dorado	0.005
Azúcar Impalpable	0.055
Licor	0.009
Chocolate en Barra Bakels	0.150
<b>Peso total:</b>	<b>0.594</b>

## MÉTODO

#### Masa

1. Batir con escudo todos los ingredientes a velocidad baja por 30 seg. y por 3 minutos a velocidad alta.
2. Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado.
3. Hornear a 150° C por 60 min.

#### Jarabe Tres Leches

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

#### Relleno Cheesecake de Maracuyá

1. Hidratar la gelatina y reservar.
2. Colocar en un recipiente el queso crema, la crema Rich´s Whip Topping Base, el azúcar y batir hasta conseguir una crema homogénea.
3. Derretir la gelatina sin sabor previamente hidratada en el microondas o a baño maría.
4. Temperar la gelatina derretida con la pulpa de maracuyá y mezclar hasta que desaparezcan todos los grumos.
5. Añadir en forma envolvente la mezcla de gelatina con la pulpa a la mezcla de queso crema y crema Rich´s Whip Topping Base.

#### Armado

1. Cortar el Quequex en 2 capas.
2. Humedecer con el jarabe de tres leches.
3. Colocar el cheesecake de maracuyá sobre una capa de torta húmeda.
4. Tapar con la otra capa de torta húmeda y dejar en refrigeración por 1 hora.

#### Decoración

1. Batir la crema Chantillix chocolate con la leche a velocidad alta.
2. Cubrir el pastel con la crema.
3. Para el Drip mezclar licor con polvo dorado y azúcar impalpable.
4. Fundir el chocolate, dar forma en un acetato y decorar.

ESTA RECETA RINDE PARA: 2 tortas (molde 23 cm).