



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

San Valentín 2020



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

DULCE AMISTAD

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG	%
Bizcochox Vainilla BAKELS	1.000	100.00
Huevos	0.600	60.00
Agua	0.250	25.00
Peso total:	1.850	

Grupo Mousse

Ingrediente	KG	%
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.250	16.00
Chantillix BAKELS	0.250	16.00
Café	0.040	2.90
Color Caramelo Prodia	0.003	0.10
Leche Entera	1.000	65.00
Peso total:	1.543	

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Chocolate Blanco	0.100	85.00
Colorante Rojo	0.005	4.00
Frambuesas	0.012	11.00
Peso total:	0.117	

MÉTODO

Masa

1. Incorporar todos los ingredientes y batir con globo por 30 segundos a velocidad baja.
2. Batir por 7 minutos a velocidad alta.
3. Verter la mezcla en el molde previamente engrasado.
4. Hornear a 170°C por 45 minutos.
5. Dejar enfriar y utilizar.

Relleno

1. Pesar todos los ingredientes y batir con globo hasta tener una crema montada.

Rosa de Chocolate

1. Fundir el chocolate blanco en el microondas, agregar colorante rojo y mezclar.
2. Colocar en la mesa y estirar con la espátula formando pétalos para la rosa.

Armado

1. Desmoldar el Bizcochón Vainilla BAKELS y cortar formando cuadrados iguales.
2. Mojar las porciones y colocar una capa de crema de café.
3. Repetir la operación hasta llegar a la tercera capa.
4. Cubrir la superficie con crema de café.
5. Decorar con una rosa de chocolate y con las frambuesas.