



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2020



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

DULCE TENTACIÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG	%
Bizcochox Chocolate BAKELS	0.500	100.00
Huevos	0.450	90.00
Agua	0.050	5.00
Peso total:	1.000	

Grupo Relleno

Ingrediente	KG	%
Chantillix Vainilla BAKELS	0.250	33.00
Manjar BAKELS	0.250	33.00
Pastelerax Premium BAKELS	0.050	7.00
Leche	0.100	13.00
Nueces caramelizadas	0.200	28.00
Peso total:	0.850	

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Chantillix Chocolate BAKELS	0.500	89.00
Ganache Semiamargo BAKELS	0.050	9.00
Aceite	0.010	1.00
Peso total:	0.560	

MÉTODO

Masa

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir 30 segundos a velocidad baja.
3. Batir 7 minutos a velocidad alta.
4. Colocar la mezcla en dos latas previamente engrasadas.
5. Hornear a 210°C por 3-4 minutos.
6. Cortar en tres tiras la planca de bizcochuelo.

Relleno

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Caramelizar las nueces con el azúcar impalpable.
3. Batir a velocidad media la chantillix vainilla, manjar, pastelera premium y leche.
4. Rellenar con las nueces caramelizadas (picadas) la crema y enrollar hasta que tenga el grosor deseado.

Decoración

1. Hacer una cubierta con chantillix chocolate.
2. Decorar una mitad de la torta con un enrejado de crema.
3. Aplicar ganache semiamargo en la otra mitad de la torta.
4. Decorar con figuras de chocolate.