



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

## DULZURA DE FRUTILLA

### INGREDIENTES

#### Grupo Masa

Ingrediente	KG
Chiffon BAKELS	1.000
Huevos	0.850
Aceite	0.150
Agua	0.200
<b>Peso total:</b>	<b>2.200</b>

#### Grupo Jarabe Tres Leches

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.250
Leche	1.000
<b>Peso total:</b>	<b>1.250</b>

#### Grupo Crema de Frutilla

Ingrediente	KG
Chantillix Vainilla BAKELS	0.300
Agua	0.600
Pulpa de frutilla	0.600
<b>Peso total:</b>	<b>1.500</b>

### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chantillix Vainilla BAKELS	0.500
Leche	1.000
Colorante	0.002
Ganache Blanco BAKELS	0.150
Aceite	0.015
<b>Peso total:</b>	<b>1.667</b>

### MÉTODO

#### Masa

1. Batir con globo el Chiffon, agua y huevos a velocidad baja por 30 seg. y 6 min. a velocidad alta.
2. Bajar la velocidad e incorporar el aceite en forma de hilo y subir la velocidad para batir por 30 seg. más.
3. Colocar la mezcla en moldes previamente engrasados.
4. Hornear a 160° C por 60 minutos.

#### Jarabe Tres Leches

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

#### Crema de Frutilla

1. Barir con el globo todos los ingredientes a velocidad media hasta tener una crema homogénea.
2. Reservar.

#### Armado

1. Cortar cada torta en 4 capas e hidratarlas con el jarabe.
2. Colocar una capa de crema de frutilla sobre una capa previamente hidratada.
3. Repetir el paso 2 hasta armar la torta.

#### Decoración

1. Batir la Chantillix con la leche a velocidad alta hasta obtener una crema homogénea.
2. Cubrir la torta con la crema.
3. Para el Drip diluir el ganache blanca con el aceite.
4. Bañar la torta por el borde con el ganache diluida y decorar con flores en crema.

ESTA RECETA RINDE PARA: 3 tortas (molde 23 cm).