



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

Navidad 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

FELIZ NAVIDAD

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Cookix Dark BAKELS	0.250
Huevos	0.050
Azúcar	0.025
Margarina	0.075
Peso total:	0.400

Grupo Cremoso de Naranja

Ingrediente	KG
Crema Whip Topping Base RICH'S	0.400
Pulpa de Naranja	0.150
Azúcar	0.080
Crema de Leche	0.100
Gelatina sin Sabor	0.015
Agua	0.075
Peso total:	0.820

Grupo Decoración

Ingrediente

Chantillix BAKELS

Leche

Colorante verde

Papel de oro

KG

0.100

0.200

0.001

0.001

Peso total: 0.302

MÉTODO

MASA

1. Crear el azúcar con la margarina.
2. Agregar el huevo y la premezcla.
3. Batir con escudo por 30 segundos a velocidad baja.
4. Batir por 2 minutos a velocidad media.
5. Dividir en porciones y formar bolitas de acuerdo al tamaño deseado.
6. Colocar las galletas formadas en un molde previamente engrasado.
7. Aplastar la masa levemente.
8. Hornear a 180°C por 10 minutos y dejar enfriar.

CREMOSO DE NARANJILLA

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con globo Whip Topping, pulpa de naranjilla, azúcar y crema de leche hasta obtener una crema homogénea.
3. Hidratar la gelatina con el agua.
4. Calentar la gelatina e incorporar en la preparación anterior.
5. En un molde colocar primero la base de galleta, luego el cremoso de naranjilla y llevar a congelación por 2 horas.

DECORACIÓN

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con globo por 4 minutos la crema Chantillix con la leche.
3. Agregar el colorante verde y decorar con una manga pastelera.