



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Navidad



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

MÁGICA NAVIDAD

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG	%
Quequex Doble Chocolate BAKELS	0.500	100.00
Huevos	0.165	33.00
Aceite	0.140	28.00
Agua	0.110	22.00
Peso total:	0.915	

Grupo Sirope de Ron

Ingrediente	KG	%
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.050	100.00
Leche	0.200	400.00
Esencia de Ron Prodia	0.002	4.00
Peso total:	0.252	

Grupo Relleno Mousse Chantillix Chocolate

Ingrediente	KG	%
Leche	0.270	100.00
Chantillix Chocolate BAKELS	0.135	50.00
Ganache Blanco BAKELS	0.200	74.00
Agua	0.025	9.00
Gelatina sin Sabor	0.005	2.00
Peso total:	0.635	

Grupo Relleno Ganache Frambuesa

Ingrediente	KG	%
Ganache Blanco BAKELS	0.260	100.00
Puré de frambuesa	0.180	0.67
Azúcar	0.035	13.00
Agua	0.025	9.00
Gelatina sin Sabor	0.005	2.00
Peso total:	0.505	

Grupo Decoración

Ingrediente	KG	%
Agua	0.300	100.00
Merengues BAKELS	0.150	56.00
Fondant	0.200	0.74
Perlas para decorar	0.010	4.00
Colorante verde, rojo, azul	0.005	2.00
Peso total:	0.665	

MÉTODO**Masa**

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar los ingredientes líquidos y finalmente el Quequex Doble Chocolate BAKELS.
3. Batir por 30 segundos a velocidad baja y 3 minutos a velocidad alta hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Hornear a 150°C por 55 a 60 minutos.

Sirope de Ron

1. Mezclar la leche con Tres Leches en Polvo BAKELS.
2. Incorporar la esencia de ron.
3. Humedecer las capas!

Mousse Chantillix CHocolate

1. Batir la crema Chantillix con la leche a punto medio.
2. Hidratar la gelatina y calentarla.
3. Calentar el Ganache blanco e incorporar a la gelatina tibia.
4. Finalmente mezclar con la crema Chantillix semi batida.
5. Rellenar los discos de Quequex Doble Chocolate intercalados.

Ganache de Frambuesas

1. Hacer un puré con frambuesas, azúcar y hervir por 3 minutos.
2. Hidratar la gelatina y calentar el Ganache blanco.
3. Mezclar el puré de frambuesas, la gelatina y el Ganache blanco.
4. Dejar reposar y enfriar, luego intercalar los rellenos.

Decoración

1. Batir el Merengues con el agua hasta conseguir una mezcla homogénea para la decoración.
2. Colocar los apliques en fondant.