BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente

CATEGORÍA

San Valentín 2022

PRODUCTO TERMINADO

Tortas

MI PRIMER AMOR

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Quequex Red Velvet BAKELS	1.000
Huevos	0.320
Aceite	0.250
Agua	0.210

Peso total: 1.780

Grupo RELLENO

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.125
Leche	0.500

Peso total: 0.625

Grupo Armado

Ingrediente	KG
La Cremma	0.300
Pulpa de Maracuyá	0.150
Almendra picada	0.075

Peso total: 0.525

Grupo Decoración:

Ingrediente	KG
Fondant en Polvo BAKELS	0.200
Colorante Rojo	0.002
Apliques de enamorados	-

Peso total: 0.202

MÉTODO

Masa:
1. Incorporar todos los ingredientes al recipiente.
2. Batir con escudo por 30 segundos a velocidad baja y 3 minutos a velocidad alta hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado.
4. Hornear por 50 minutos a 150 C°.

Relleno:
1. Batir La Cremma con la pulpa de maracuyá hasta formar picos.

Armado:
1. Cortar en capas el Quequex red velvet.
2. Colocar una base de red velvet, humedecer, rellenar con La Crema y agregar almendras picadas.
3. Repetir el paso 2 hasta culminar las capas.

Decoración:
1. Cubrir la torta con La Cremma.
2. Estirar el fondant, cortar en forma de corazón y adherir en palitos.
3. Colocar el aplique en fondant de una pareja.