



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

MINI TORTAS

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Biscochox Vainilla BAKELS	1.000
Huevos	1,200.000
Agua	0.050
Colorante Rojo	0.002
Peso total:	1,201.052

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Pastelerax Premium BAKELS	0.200
Chantillix Vainilla BAKELS	0.240
Leche	0.480
Crema de Leche	0.560
Durazno	0.800
Peso total:	2.280

Grupo Jarabe Tres Leches

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.125
Leche	0.500
Peso total:	0.625

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chantillix BAKELS	0.500
Leche	1.000
Colorante verde	0.003
Colorante rosa	0.003
Peso total:	1.506

MÉTODO

Masa

1. Batir con escudo todos los ingredientes por 30 seg. a velocidad baja y 6 min. a velocidad alta.
2. Colocar la mezcla en una lata previamente engrasada.
3. Hornear a 190° C por 6 - 7 min.

Jarabe Tres Leches

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

Relleno

1. Batir con el globo a velocidad media todos los ingredientes hasta obtener una crema homogénea.

Armado

1. Humedecer la plancha, colocar el relleno con el durazno picado y enrollar.

Decoración

1. Batir con globo la crema Chantillix y la leche por 4 minutos.
2. Agregar el colorante.
3. Decorar a gusto.

ESTA RECETA RINDE PARA: 10 mini tortas.