



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

Navidad



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

MOSAICO NAVIDEÑO

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Deluxe Cake Vainilla BAKELS	1.000
Huevos	0.350
Aceite	0.230
Agua	0.200
Peso total:	1.780

Grupo Gelatina

Ingrediente	KG
Agua	1.225
Gelatina	0.300
Leche	0.750
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.250
Gelatina sin Sabor	0.030
Agua	0.150
Peso total:	2.705

MÉTODO

Masa:

1. Pesar todos los ingredientes.

2. Batir a velocidad media por 60 segundos.
3. Agregar el aceite a velocidad baja en 60 segundos.
4. Batir 2 minutos más a velocidad media.
5. Colocar en los moldes.
6. Hornear a 150°C por 55-60 minutos.
7. Cortar el Deluxe Cake Vainilla en una capa para base.

Armado:

1. Preparar las gelatinas y llevarlas a refrigeración.
2. Pesar la leche y mezclar con Tres Leches BAKELS.
3. Hidratar la gelatina sin sabor, luego calentar.
4. Cortar las gelatinas (roja y verde) en cubitos y disponerla en un molde de corona.
5. Armar el postre y llevar a refrigeración.