



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

Navidad 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

NAKED NOEL

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Quequex Red Velvet BAKELS	1.000
Huevos	0.330
Aceite	0.250
Agua	0.210
Peso total:	1.790

Grupo Jarabe Tres Leches

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.250
Leche	1.000
Licor cranberry	0.030
Peso total:	1.280

Grupo Crema de Queso

Ingrediente	KG
Queso crema	0.150
Azúcar Impalpable	0.080
Leche	0.500
Chantillix BAKELS	0.200
Peso total:	0.930

Grupo Coulis Frutimora

Ingrediente	KG
Frutillas	0.300
Mora	0.200
Azúcar	0.250
Peso total:	0.750

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chantillix BAKELS	0.050
Leche	0.100
Glaze Gold BAKELS	0.030
Fondant BAKELS	0.080
Colorantes	0.000
Peso total:	0.260

MÉTODO

MASA

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir con escudo por 30 segundos.
3. Batir a velocidad media por 3 minutos más hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado.
5. Hornear a 170°C por 60 minutos.

JARABE TRES LECHES

1. Pesar todos los ingredientes.
2. En un bowl mezclar Tres leches en polvo BAKELS con la leche y el licor hasta que no quede grumos.
3. Dejar reposar por 10 minutos.

CREMA DE QUESO

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

COULIS FRUTIMORA

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Llevar a fuego las frutillas, moras y azúcar hasta que se cocinen y dejar enfriar.

ARMADO

1. Cortar en 4 capas el Quequex Red Velvet y humedecerlas con el jarabe.
2. Sobre la capa de Quequez colocar la crema de queso y una fina capa de coulis frutimora.
3. Repetir el paso 2 hasta armar el pastel con las 4 capas.

DECORACIÓN

1. Batir con globo por 4 minutos a velocidad alta la Chantillix con la leche hasta obtener una crema homogénea.
2. Alisar la parte superior del pastel con la crema.
3. Colocar una fina capa de Glaze Gold con colorante rojo.
4. Decorar el pastel con un cinturón de Fondant BAKELS.