BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.ec

CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración

CATEGORÍA

Navidad

PRODUCTO TERMINADO

Tortas

NAVIDAD DE LIMÓN

INGREDIENTES

Grupo Stagusel de Limón

Ingrediente	KG
Mantequilla	0.075
Harina	0.050
Almendra Molida	0.060
Azúcar Morena	0.050
Ralladura de Limón	0.001

Peso total: 0.236

Grupo Crema de Limón y Pastelerax

Ingrediente	KG
Jugo de Limón	0.100
Huevos	0.100
Azúcar	0.090
Crema de Leche	0.060
Yemas de Huevo	0.050
Pastelerax Premium BAKELS	0.050
Mantequilla	0.050
Gelatina sin Sabor	0.004
Agua	0.020

Peso total: 0.524

Grupo Quequex Naranja

Ingrediente	KG
Quequex Naranja BAKELS	0.500
Huevos	0.165
Margarina Repostera BAKELS	0.125
Agua	0.110
	Peso total: 0.900

Grupo Merengue

Ingrediente	KG
Merengue BAKELS	0.100
Agua	0.045
	Peso total: 0.145

MÉTODO

Quequex:
1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar el Quequex Naranja, huevos, margarina BAKELS y agua en la olla de batir.
3. Batir con escudo por 30 segundos a velocidad baja y 3 minutos a velocidad alta.
4. Colocar la preparación en un molde.
5. Llevar al horno a 150°C por 60 minutos.
6. Reservar.

Masa Staguselc:
1. Pesar todos los ingredientes.
2. Cremar la mantequilla con el azúcar.
3. Incorporar la ralladura del limón.
4. Mezclar con las harinas.
5. Formar una masa firme y estirar en forma redonda con bordes.
6. Hornear a 160°C por 20 minutos.

Crema de Limón:
1. Pesar todos los ingredientes.
2. Mezclar el azúcar con los huevos y las yemas.
3. En una olla pesar la Pastelerax, el jugo de limón, la crema de leche y la mezcla de azúcar con los huevos.
4. Llevar a fuego hasta 82°C.
5. Incorporar la gelatina previamente hidratada.
6.Por último la Margarina BAKELS y Mezclamos.

Merengue:
1. Pesar todos los ingredientes.
2. Batir por 12 minutos.

Armado:
1. En aro de 17cm ponemos el Quequex Naranja con un espesor de 3 cm.
2. Se hidrata con Tres Leches BAKELS.
3. Se incorpora la crema de limón y Pastelerax.
4. Llevamos al congelador por 2 horas.
5. Retiramos el aro y ponemos sobre la masa stagusel de limón.
6. Ponemos una fina capa de diamantina.
7. Decoramos con Merengue BAKELS y frutas.