



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

PRIMAVERA PARA MAMÁ

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 Sirope de Ron

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.050
Leche	0.200
Esencia de Ron Prodia	0.002
Peso total:	0.252

Grupo Relleno de Rompope

Ingrediente	KG
Chantillix Vainilla BAKELS	0.100
Leche	0.200
Rompope	0.200
Pastelerax Premium BAKELS	0.100
Peso total:	0.600

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chantillix Vainilla BAKELS	0.100
Leche	0.200
Hoja de arroz	4.000
Colorante rosa	0.002
Peso total:	4.302

MÉTODO

Masa

1. Batir con escudo todos los ingredientes por 30 seg. a velocidad baja y 3 min. a velocidad alta hasta conseguir una mezcla homogénea.
2. Verter la mezcla en un molde previamente engrasado.
3. Hornear a 150° C por 55-60 min.

Sirope de Ron

1. Mezclar tres leches BAKELS con la leche, incorporar la esencia de ron y dejar reposar por 10 min.

Relleno de Rompopo

1. Batir con globo a velocidad media la crema Chantillix con la leche, el rompopo y la Pastelerax hasta conseguir una crema homogénea.

Armado

1. Cortar en capas el Quequex.
2. Humedecer el Quequex con el sirope de ron.
3. Incorporar en cada capa la crema de rompopo.
4. Repetir los pasos 2 y 3 hasta armar la torta.

Decoración

1. Humedecer las hojas de arroz en agua con los diferentes colores por separado.
2. Dejar secar las hojas sobre un silpat al ambiente hasta que se sequen.
3. Batir la crema Chantillix y decorar.

ESTA RECETA RINDE PARA: 2 tortas (molde 23 cm).