



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Día de la Madre 2021



PRODUCTO TERMINADO

Tortas

PURO AMOR

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG
Quequex Naranja BAKELS	1.000
Huevos	0.320
Aceite	0.260
Agua	0.210
Peso total:	1.790

Grupo Sirope de Ron

Ingrediente	KG
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.125
Leche	0.500
Esencia de Ron Prodia	0.004
Peso total:	0.629

Grupo Relleno Cremoso de Avellana

Ingrediente	KG
Crema de Avellana BAKELS	1.200
Crema de Leche	1.128
Yemas de Huevo	0.330
Azúcar	0.150
Gelatina Hidratada	0.090
Azúcar	0.150
Leche	0.750
Chantillix Vainilla BAKELS	0.480
Leche	0.960
Gelatina Hidratada	0.252
Peso total:	5.490

Grupo Relleno Mousse de Avellana

Ingrediente	KG
Crema de Avellana BAKELS	0.900
Yemas de Huevo	0.330
Crema de Avellana BAKELS	0.900
Yemas de Huevo	0.330
Azúcar	0.150
Leche	0.750
Chantillix Vainilla BAKELS	0.480
Leche	0.960
<u>Gelatina Hidratada</u>	0.252
Peso total:	5.052

Grupo Espejo de Chocolate

Ingrediente	KG
Chocolate Semiamargo BAKELS	0.360
Glucosa	0.320
Azúcar	0.160
Cacao en polvo	0.040
Gelatina Hidratada	0.028
Agua	0.140
Polvo Nacarado	0.004
Peso total:	1.052

MÉTODO

Masa

1. Batir con escudo todos los ingredientes por 30 seg. a velocidad baja y 3 min. a velocidad alta.
2. Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado.
3. Llevar al horno a 160° C por 1 hora aprox. y reservar.

Sirope de Ron

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

Relleno Cremoso de Avellana

1. Hervir la crema de leche, yemas de huevo y azúcar.
2. Incorporar la gelatina hidratada y mezclar con la crema de avellana.
3. Incorporar al Quequex previamente hidratado y llevar a refrigeración.

Relleno Mousse de Avellana

1. Hervir la leche, yemas de huevo y el azúcar.
2. Incorporar la gelatina previamente hidratada.
3. Poner la crema de avellana a la preparación y enfriar.

4. Batir la crema Chantillix con la leche a punto medio.
5. Mezclar las dos preparaciones en forma envolvente, poner sobre el cremoso y reservar en refrigeración.

Espejo de Chocolate

1. Hervir el agua, la glucosa y el azúcar.
2. Incorporar el cacao en polvo y hervir nuevamente.
3. Retirar del fuego e incorporar la gelatina hidratada, el chocolate semiamargo y la leche condensada.
4. Introducir el polvo nacarado y mezclar.
5. Con el producto congelado, poner en la parte de arriba el brillo espejo.
6. Decorar con chocolatería.

ESTA RECETA RINDE PARA: 6 tortas (molde 23 cm)