



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Bajo Refrigeración



CATEGORÍA

San Valentín 2020



PRODUCTO TERMINADO

Tortas



PURO AMOR

INGREDIENTES

Grupo Masa

Ingrediente	KG	%
Quequex Red Velvet BAKELS	1.000	100.00
Huevos	0.320	32.00
Aceite	0.250	25.00
Agua	0.210	21.00
Peso total:	1.780	

Grupo Crema base

Ingrediente	KG	%
Chantillix Vainilla BAKELS	0.250	25.00
Pulpa de Guanábana	0.400	35.00
Leche	0.500	43.00
Peso total:	1.150	

Grupo Relleno

Ingrediente	KG	%
Chantillix Vainilla BAKELS	0.250	29.00
Crema Pastelera BAKELS	1.000	12.00
Leche	0.500	59.00
Peso total:	1.750	

Grupo Almibar

Ingrediente	KG	%
Tres Leches en Polvo BAKELS	0.050	11.00
Leche	0.250	56.00
Licor de Cacao	0.150	33.00
Peso total: 0.450		

MÉTODO

Masa

1. Pesar todos los ingredientes y precalentar el horno a 160° C
2. Colocar los ingredientes líquidos y finalmente el Red Velvet BAKELS.
3. Batir por 30 seg. a velocidad baja y 3 min. a velocidad alta hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Colocar la mezcla en moldes previamente engrasados y hornear por 55 min.
5. Dejar enfriar y cortar en tres discos del mismo tamaño.

Base

1. Batir con globo la crema Chantillix Vainilla BAKELS con la pulpa de guanábana hasta conseguir una crema homogénea.

Relleno

1. Colocar en la batidora la crema Chantillix Vainilla BAKELS con la Pastelerax BAKELS y batir con globo hasta dar punto a la crema para relleno.

Armado

1. Tomar un disco de Red Velvet y humectarlo con el almibar.
2. Colocar una capa de relleno y repetir el proceso hasta colocar la tercera capa.
3. Cubrir la torta con crema base alisando lo extremos con un peine.
4. Decorar con rosetones de crema y miga de Red Velvet.